LG

GAS RANGE

USER'S GUIDE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

COCINA DE GAZ

GUÍA PARA EL USO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

CUISINIÈRE À GAZ

GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire le manuel d'utilisation avec soin avant l'utilisation et gardez-le en lieu sûr pour référence ultérieure.

To contact LG Electronics, 24 hours a day, 7 days a week:

1-800-243-0000 (USA)
1-888-542-2623 (CANADA)

Or visit us on the Web at: ***us.lge.com (USA)***
ca.lge.com (CANADA)

Para comunicarse con LG Electronics, 24 horas al día, 7 días a la semana:

1-800-243-0000 (EE.UU.)
1-888-542-2623 (CANADÁ)

O visítenos en la Web en: ***us.lge.com (EE.UU.)***
ca.lge.com (CANADÁ)

Si vous désirez contacter LG Electronics, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 :

1-800-243-0000 (USA)
1-888-542-2623 (CANADA)

Ou visitez notre site Web : ***us.lge.com (USA)***
ca.lge.com (CANADA)

Models/Modelos/Modèles

LRG30855ST
LRG30355ST
LRG30355SW
LRG30355SB
LRG30357ST
LRG30357SW
LRG30357SB

P/No. MFL33029601

INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Que faire si vous sentez du gaz.....97
Dispositif antibasculement 97
Sécurité de base 98-102

MODE D'EMPLOI

Utilisation des brûleurs de surface 103, 104
Tableau de commande – modèles à convection.....105
Tableau de commande – modèles sans convection ...106
Utilisation du four 107-110
Horloge et minuterie.....111
Cuisson et rôtissage minutés 112, 113
Utilisation de la sonde (modèles à convection)...113, 114
Four à convection (certains modèles).....115-118
Cuisson et rôtissage par convection minutés (certains modèles).....119, 120
Fonctions spéciales du four 120, 121
Fonction pour le jour du Sabbath 122, 123
Ajustement du thermostat du four 124
Trucs pour la cuisson 124
Tiroir chauffe-plat électrique.....125, 126
Autonettoyage du four.....127, 128

SOIN ET ENTRETIEN

Soin et nettoyage 129
Capuchons et têtes des brûleurs 130
Grilles des brûleurs 131
Surface de cuisson.....131
Surfaces en acier inoxydable 132
Évents du four 132
Tableau de commande 132
Panneau avant et boutons 132
Porte du four 133
Fond du four.....133
Lèchefrite et grille de rôtissage 134
Grilles du four et du tiroir.....134
Remplacement de la lampe du four 134
Tiroir chauffe-plat amovible.....135

GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant de faire un appel au service après-vente...136-139

GARANTIE

Renseignements pour l'enregistrement du produit.....141

MERCI!

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue dans la famille LG. Votre nouvelle cuisinière à gaz LG combine des fonctions précises de cuisson à une utilisation simple et à un modèle stylisé.

En suivant le mode d'emploi et d'entretien, votre cuisinière à gaz vous procurera des années de service sans problème.

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT Les renseignements fournis dans ce manuel doivent être suivis afin d'assurer votre sécurité. Ils aideront à minimiser le risque d'incendie ou d'explosion, de choc électrique ou de dommages matériels, de blessures ou de mort.

⚠ AVERTISSEMENT :

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **ELLES PEUVENT VOUS BLESSER**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **SUIVEZ LES DIRECTIVES D'INSTALLATION**

⚠ AVERTISSEMENT : Si vous ne suivez pas exactement les directives dans ce manuel, vous courez un risque de dommages matériels, de blessures ou de mort.

- **N'entreposez ni n'utilisez d'essence ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre.**

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- **Ne tentez pas d'allumer la cuisinière.**
- **Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez pas un téléphone dans la maison.**
- **Rendez-vous chez un voisin et téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz. Suivez les directives du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas entrer en contact avec le fournisseur de gaz, téléphonez au service d'incendie.**

L'installation et le service après-vente doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Afin d'éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au mur à l'aide du dispositif antibasculement fourni.

Si vous voulez vous assurer que le dispositif est bien posé et enclenché, faites basculer la cuisinière lentement vers l'avant. Le dispositif devrait s'enclencher et empêcher la cuisinière de basculer.

Si vous retirez la cuisinière de son enclave, assurez-vous que le dispositif est bien enclenché une fois la cuisinière remise dans l'enclave. Autrement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures si vous, ou un enfant, vous assoyez ou vous appuyez sur la porte ouverte.

Voyez l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner un basculement et des blessures.

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

AVIS DE SÉCURITÉ

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige du gouverneur de l'État, qu'il publie une liste des substances reconnues par l'État comme cause de malformations congénitales ou d'autres troubles du système reproducteur, et exige que les commerces avisent les clients de l'exposition possible à de telles substances.

Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, l'oxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, provenant principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz liquéfié. Des brûleurs bien ajustés, indiqué par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, minimisera la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée en assurant une ventilation vers l'extérieur par une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte.

SÉCURITÉ DE BASE

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de coupure du gaz et la façon de le fermer si nécessaire.

- Faites installer la cuisinière et faites-la connecter à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement ou service devrait être fait par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière à moins que ce ne soit directement recommandé dans ce manuel. Tout autre service devrait être fait par un technicien qualifié.
- Ne branchez la cuisinière qu'à une prise de courant 120 V mise à la terre. N'enlevez pas la broche de terre ronde de la fiche de la cuisinière. Si vous n'êtes pas familier avec le système de mise à la terre de votre demeure, il vous en revient de faire remplacer une prise sans mise à la terre, par une prise triphasée avec mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas une rallonge électrique avec cet appareil ménager.
- Placez la cuisinière à un endroit hors de la circulation dans la cuisine et loin de toute source de courant d'air pour prévenir une mauvaise circulation de l'air.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé avant d'utiliser la cuisinière, afin d'éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée, découlant d'un morceau d'emballage qui s'enflamme.
- Assurez-vous que la cuisinière est bien ajustée par un technicien ou un installateur qualifié, pour le type de gaz (naturel ou PL) utilisé. Votre cuisinière peut être convertie pour un ou l'autre type de gaz. Voyez les directives d'installations.

AVERTISSEMENT : Ces ajustements doivent être faits par un technicien de service qualifié, conformément aux directives du fabricant, et à tous les codes et règlements dans votre région. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée qui effectue le travail assume la responsabilité de la conversion.

- Suite à une utilisation prolongée de la cuisinière, le plancher peut devenir très chaud et le revêtement de plancher peut ne pas supporter un tel usage. Ne placez jamais la cuisinière sur des carreaux de vinyle ou un linoléum qui ne peut pas supporter un tel usage intensif. Ne posez jamais la cuisinière sur un tapis de cuisine.
- Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance quand la cuisinière est chaude ou en service. Ils pourraient subir des brûlures graves.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir chauffe-plat ou la table de cuisson. On risque d'endommager la cuisinière et de la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves.

- **MISE EN GARDE :** Les articles d'intérêt pour les enfants ne devraient pas être rangés dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret. Un enfant pourrait grimper sur la cuisinière pour les atteindre et se blesser gravement.

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

SÉCURITÉ DE BASE

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez **JAMAIS** cet appareil comme chaufferette pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement par oxyde de carbone et un surchauffage du four.

- Ne portez jamais de vêtements lâches ou pendants quand vous utilisez la cuisinière. Soyez prudent quand vous vous étirez pour saisir un article dans une armoire au-dessus de la cuisinière. Un tissu inflammable pourrait s'enflammer en contact avec la flamme ou les surfaces chaudes du four, causant des brûlures graves.
- Ne rangez pas de matières inflammables dans le four, le tiroir chauffe-plat ou près de la table de cuisson.
- Ne rangez ni n'utilisez aucune matière combustible, essence ou autre liquide ou matière inflammable près de cette cuisinière ou de tout autre appareil.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne saisissez jamais une poêle enflammée. Éteignez les brûleurs et étouffez le feu en couvrant la poêle complètement avec un couvercle hermétique, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou mousse chimique. La graisse enflammée hors de la poêle peut être éteinte en la couvrant de bicarbonate de soude ou, si possible, à l'aide d'un extincteur à poudre ou mousse chimique. Un feu dans le haut du four ou dans le tiroir chauffe-plat peut être complètement étouffé en fermant la porte du four ou le tiroir et en éteignant tous les brûleurs ou en utilisant un extincteur à poudre ou mousse chimique.
- Laissez les grilles des brûleurs et autres surfaces refroidir avant de les toucher ou de les laisser à la portée d'un enfant.
- Ne bloquez jamais les évents (bouches d'air) de la cuisinière. Elles servent d'entrées et de sorties d'air, nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion. Les évents sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plat ou le panneau décoratif.
- Les grosses égratignures ou les gros chocs aux portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.

BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisez des poêles de la taille appropriée; évitez d'utiliser des poêles instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat assez grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les déversements, assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont assez grands pour contenir tous les aliments. Cela réduira le temps de nettoyage et empêchera l'accumulation dangereuse d'aliments, car un gros bouillonnement ou un gros déversement pourrait causer un incendie. Utilisez des poêles avec un manche facile à saisir et qui ne retient pas la chaleur.

- Utilisez toujours la position ***LITE*** pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Ne laissez jamais un brûleur fonctionner à flamme élevée, sans surveillance. Un débordement peut causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- Ajustez la flamme d'un brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord de l'ustensile. Une flamme excessive peut être dangereuse.

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

- N'utilisez que des poignées sèches; des poignées humides ou mouillées peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher une flamme nue quand vous soulevez l'ustensile. N'utilisez pas une serviette ou un gros chiffon à la place d'une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'elle est conçue pour l'utilisation sur une table de cuisson.
- Afin de minimiser le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables ou de déversement, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur ou l'arrière de la cuisinière, en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Suveillez bien les aliments pendant la friture à flamme élevée.
- Ne laissez aucun article sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut enflammer des articles inflammables et augmenter la pression dans un contenant hermétique, entraînant un éclatement.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer ou au fur et à mesure que la graisse fond.
- Autant que possible, utilisez un thermomètre à friture pour éviter le surchauffage des graisses au point de fumée.
- Utilisez le moins de graisse que possible pour une bonne friture. Trop remplir la poêle de graisse peut causer des déversements lors de l'ajout des aliments.
- Ne flambez pas d'aliments sur la table de cuisson; si vous le faites sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas un wok sur la table de cuisson si celui-ci est muni d'un collier métallique qui se place sur la grille du brûleur, comme support. Ce collier peut agir comme piège à chaleur, ce qui endommagerait la grille et la tête du brûleur. Le brûleur pourrait aussi ne pas bien fonctionner. Le niveau d'oxyde de carbone pourrait alors surpasser les limites admissibles, ce qui serait nuisible à la santé.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le gel sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir le gras chaud et le faire déborder.
- Ne déplacez jamais une poêle remplie de graisse chaude, surtout une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- Ne laissez aucun article en plastique sur la table de cuisson, car il pourrait fondre s'il se trouve trop près de l'évent.
- Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de la table de cuisson.
- Afin d'éviter le risque de brûlure, assurez-vous toujours que les commandes des brûleurs sont en position éteinte ***(OFF)*** et que les grilles sont refroidies avant de tenter de les enlever.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de rideaux longs qui pourraient être soufflés au-dessus des brûleurs, créant ainsi un risque d'incendie.
- Si vous sentez du gaz, coupez le gaz à la cuisinière et contactez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour détecter une fuite.
- Tournez toujours la commande du brûleur en position éteinte avant d'enlever l'ustensile de cuisine.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Vour risqueriez de l'endommager et de causer un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit être d'au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille, d'au moins 82 °C (180 °F). Cuire les aliments à cette température protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE

- Le tiroir chauffe-plat sert à garder les aliments cuits, à une température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Des aliments froids ne peuvent pas être chauffés ou cuits dans le tiroir chauffe-plat.
- N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent prendre feu.
- Ne laissez aucun produit en papier ou en plastique, aliment en conserve ni matière combustible dans le tiroir.
- Ne laissez jamais de pots ou de cannettes de graisse dans le tiroir ou à proximité.
- Ne réchauffez aucun aliment pendant plus de deux heures dans le tiroir.
- **Ne touchez pas l'élément chauffant ni la surface intérieure du tiroir.** Ces surfaces sont assez chaudes pour brûler.
  RAPPELEZ-VOUS : la surface intérieure du tiroir peut être chaude quand vous ouvrez le tiroir.
- Ouvrez le tiroir avec prudence. Ouvrez-le légèrement et laissez la chaleur ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou d'y placer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- Ne couvrez pas la surface du tiroir chauffe-plat avec une feuille d'aluminium; celle-ci est un excellent isolant et emprisonnera la chaleur, ce qui nuira au bon rendement du tiroir et pourrait en endommager le fini intérieur.

FOUR AUTONETTOYANT

- Assurez-vous d'essuyer tout gros déversement avant d'utiliser l'autonettoyage.
- Avant d'autonettoyer le four, enlever le lèchefrite, la grille de rôtissage, tout ustensile, la sonde et toute feuille d'aluminium.
- Les grilles de four nickelées devraient être sorties du four avant de faire un autonettoyage.
- Ne nettoyez que les pièces listées dans le guide d'utilisation.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce dernier est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Si l'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et déconnectez la cuisinière de la prise de courant. Prenez alors contact avec un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyants pour les fours. Aucun nettoyant ni aucune doublure commerciale devrait être utilisée dans le four ou autour du four. Les résidus de nettoyants pour les fours endommageront l'intérieur du four lors de l'utilisation de l'autonettoyage.

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

FOUR

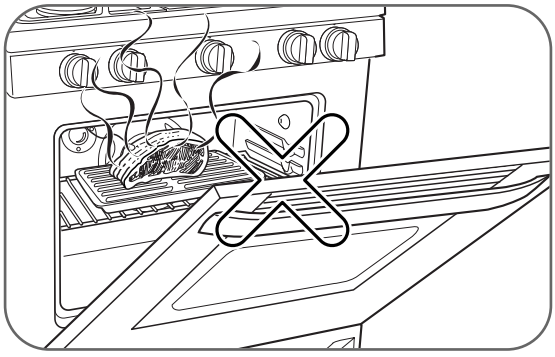
Éloignez-vous de la cuisinière quand vous ouvrez la porte d'un four chaud. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut brûler les mains, le visage et les yeux.

- N'utilisez pas le four comme aire de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Éliminez toute graisse qui pourrait s'accumuler dans le four.
- Placez les grilles du four à la position voulue quand le four est refroidi.
- Tirer la grille jusqu'à sa butée aidera à soulever les aliments lours. Ceci aidera aussi à prévenir les brûlures par contact avec les surfaces chaudes de la porte ou du four. La grille ne glisse pas à la position la plus basse.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne couvrez **JAMAIS** les fentes, orifices ou passages dans le fond du four, et ne couvrez **JAMAIS** la grille entière avec un matériau comme une feuille d'aluminium. Cela empêche l'air de circuler dans le four et pourrait causer un empoisonnement par oxyde de carbone. Une feuille d'aluminium peut aussi emprisonner la chaleur, ce qui représente un risque d'incendie.

- Ne faites pas chauffer de contenants d'aliments fermés. Une pression peut s'accumuler et faire éclater le contenant, causant ainsi des blessures.
- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium dans le four, sauf tel qu'indiqué dans ce manuel. Une mauvaise utilisation peut représenter un risque d'incendie ou de dommage à la cuisinière.
- Si vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. Du papier surchauffé peut s'enflammer.
- N'utilisez que des ustensiles en verre conçus pour aller dans un four à gaz.
- Sortez toujours le lèchefrite du four dès que le rôtissage est terminé. La graisse dans le lèchefrite peut s'enflammer si vous utilisez le four sans d'abord enlever le lèchefrite.
- Lors du rôtissage, si la viande se trouve trop près de la flamme, le gras peut s'enflammer. Découpez l'excédent de gras pour éviter les petits feux.
- Assurez-vous que le lèchefrite est bien placé dans le four, afin de réduire le risque de feu de graisse.
- Si vous découvrez un feu de graisse dans le lèchefrite, appuyez sur le bouton ***CLEAR/OFF*** et tenez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Afin d'assurer la sécurité et une bonne cuisson, gardez toujours la porte du four fermée pour la cuisson et le rôtissage.



REMARQUE : Ouvrir la porte pendant que vous faites cuire ou griller peut endommager les boutons ou les tubes du four. NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE DURANT LA CUISSON OU LE REFROIDISSEMENT.

LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Dans ce manuel, les fonctions et les illustrations peuvent différer de votre modèle particulier.

AVANT D'ALLUMER UN BRÛLEUR

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien en place.
- Assurez-vous que les grilles de la cuisinière sont bien en place avant d'allumer un brûleur.

APRÈS AVOIR ALLUMÉ UN BRÛLEUR

- N'utilisez pas un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Le fini de la grille peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de les toucher avec la main, une poignée, un chiffon ou tout autre article.

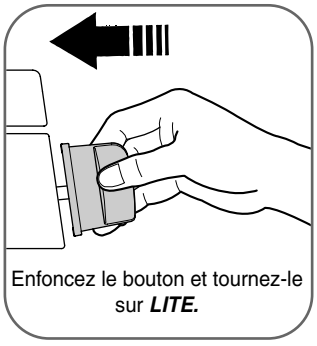
S'IL Y A UNE PANNE DE COURANT

S'il y a une panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de la cuisinière avec une allumette. Tenez une allumette allumée contre le brûleur, puis enfoncez le bouton et tournez-le sur ***LITE.*** Soyez extrêmement prudent quand vous allumez un brûleur de cette façon.

Les brûleurs déjà allumés quand survient une panne de courant continueront à fonctionner normalement.

ALLUMER UN BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON

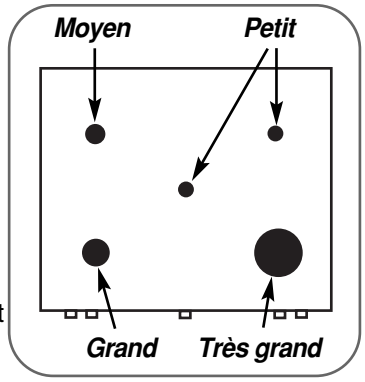
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien en place.
- Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à la position ***LITE.***
- Vous entendrez un ***cliquement*** - le son d'une étincelle électrique qui allume le brûleur.



Enfoncez le bouton et tournez-le sur ***LITE.***

- Tournez le bouton pour ajuster la hauteur de la flamme. Si le bouton est laissé sur ***LITE,*** le cliquement continuera.
- Quand un brûleur est réglé sur ***LITE,*** une étincelle est produite à tous les brûleurs. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur quand un autre brûleur est allumé. Vous pourriez subir un choc électrique, ce qui pourrait vous faire renverser un ustensile chaud.

BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS



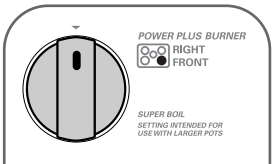
La table de cuisson comporte cinq brûleurs à gaz scellés. Ces brûleurs pratiques, faciles à nettoyer et polyvalents, conviennent à grand nombre de tâches de cuisson.

Les petits brûleurs se trouvent à l'arrière droite et au centre. Ces brûleurs peuvent se régler sur ***LO,*** parfait pour faire mijoter. Ils offrent une performance de cuisson précise pour les aliments délicats, comme les sauces ou les aliments qui requièrent une cuisson prolongée à feu lent.

Les brûleurs moyen (arrière gauche) et grand (avant gauche) sont les plus utilisés pour la cuisson générale. Ils se règlent de ***HI*** à ***LO*** pour tous les besoins de cuisson.

Le très grand brûleur (avant droit) est le plus puissant. Comme les quatre autres brûleurs, il se règle de ***HI*** à ***LO*** pour tous les besoins de cuisson.

Ce brûleur sert aussi à porter à ébullition rapide un grand volume de liquide. Son réglage spécial, ***SUPER BOIL[MC],*** convient aux ustensiles de cuisson de 10 po de diamètre et plus.



Très grand brûleur seulement

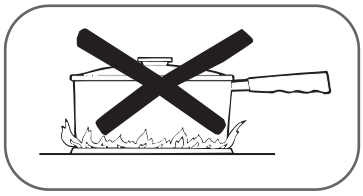
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

RÉGLAGE DE LA FLAMME

Afin d'assurer le maniement sûr des ustensiles, ne laissez jamais la flamme lécher le rebord de l'ustensile.

Surveillez la flamme, pas le bouton, quand vous réduisez le feu. Pour un chauffage rapide, la hauteur de la flamme devrait correspondre à la taille de l'ustensile utilisé.

Une flamme qui lèche le côté de l'ustensile ne le chauffera pas plus vite et pourrait être dangereuse.



USTENSILES POUR LA TABLE DE CUISSON

Aluminium : Des ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brûnissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité.

Fonte : Chauffés lentement, la plupart des poêles donneront de bons résultats.

Émail : Selon les conditions, l'émail de certains ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

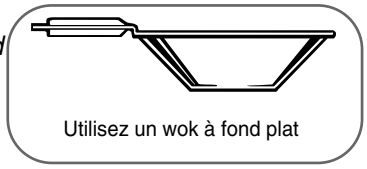
Verre : Il y a deux types d'ustensiles en verre : ceux qui vont au four et ceux qui ne s'utilisent que sur la table de cuisson (casseroles, cafetières, théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Céramique de verre à l'épreuve de la chaleur : Convient à la table de cuisson comme au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les directives du fabricant pour savoir si vous pouvez l'utiliser sur une cuisinière à gaz.

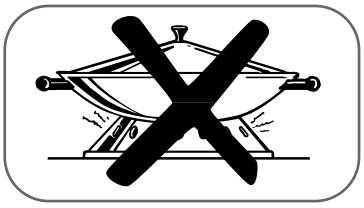
Acier inoxydable : Ce métal est un mauvais conducteur de la chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.

UTILISATION D'UN WOK

Nous recommandons l'utilisation d'un wok à fond plat de 14 po ou moins. Assurez-vous que son fond est plat sur la grille. On les trouve dans les magasins de détail locaux.



Utilisez un wok à fond plat

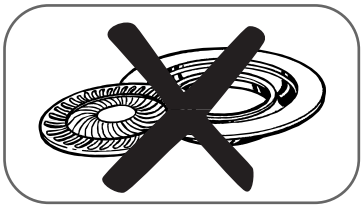


Seul un wok à fond plat devrait être utilisé.

N'utilisez pas le collier de support. Placer le collier sur le brûleur ou la grille peut causer un mauvais fonctionnement, causant ainsi une production d'oxyde de carbone au-delà des niveaux permissibles.

Ceci peut être dangereux pour la santé.

GRILLES DE CUISSON

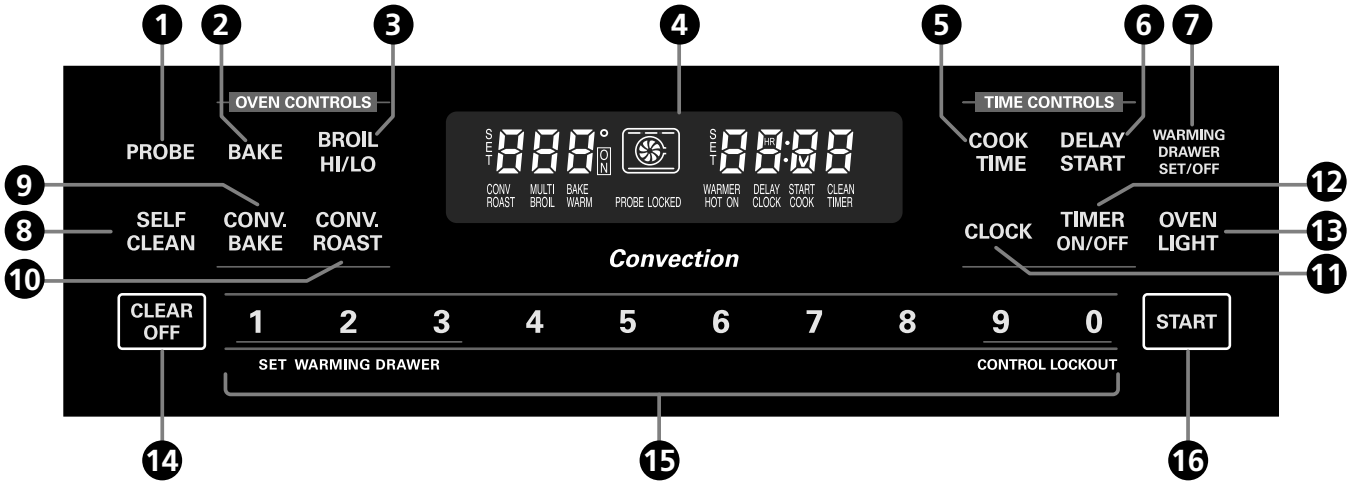


N'utilisez pas de grilles de cuisson sur les brûleurs à gaz scellés. Leur utilisation peut causer une combustion incomplète et donc la production d'oxyde de carbone à des niveaux supérieurs aux limites permissibles.

Cela peut être dangereux pour la santé.

TABLEAU DE COMMANDE – MODÈLES À CONVECTION

Dans ce manuel, les fonctions et les illustrations peuvent différer de votre modèle particulier.



COMMANDE DU FOUR, HORLOGE ET MINUTERIE

1. **TOUCHE PROBE :** Appuyez sur la touche pour choisir la fonction de sonde.
2. **TOUCHE BAKE :** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
3. **TOUCHE BROIL HI/LO :** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage.
4. **AFFICHAGE :** Indique l'heure, la température du four, si le four est au mode cuisson, rôtissage ou autonettoyage, la durée de minuterie ou la cuisson automatique. Il indique aussi les réglages du tiroir chauffe-plat.

   REMARQUE : Si « **F–** et un chiffre ou une lettre » clignote et que la commande du four sonne, il s'agit d'un code d'erreur.

   Si le four était réglé pour un fonctionnement minuté et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.

   L'heure clignote à l'affichage s'il y a eu une panne de courant. Réglez l'horloge de nouveau.

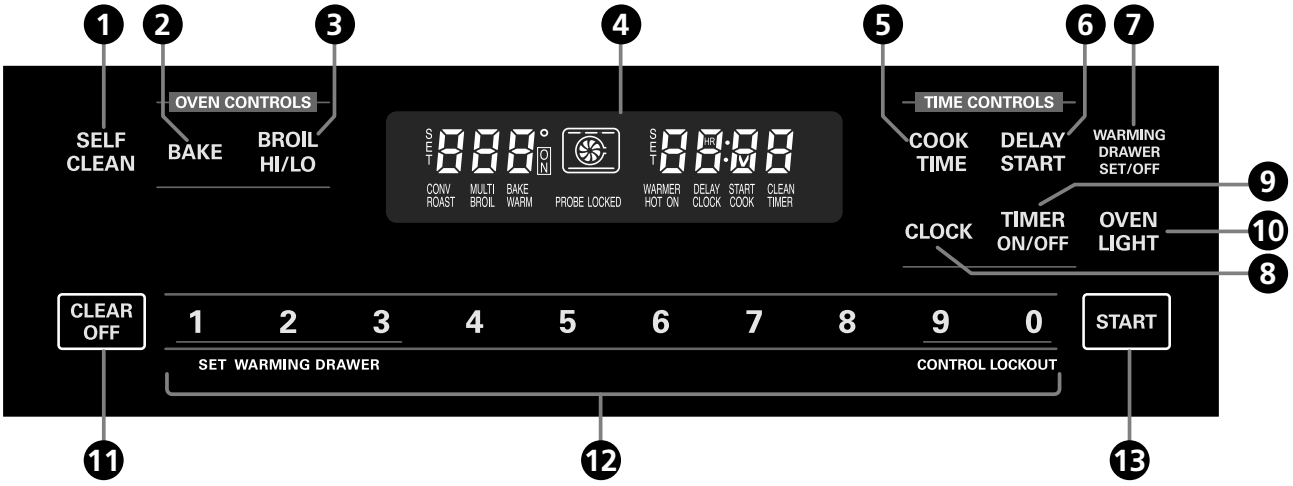
   Si **« Err »** s'affiche, vous avez tenté de régler une heure ou une température hors des limites de la commande.

   Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** et tapez une nouvelle valeur.

   Appuyez sur ***CLEAR/OFF.*** Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur revient, coupez le courant à la cuisinière et faites un appel de au service après-vente.
5. **TOUCHE COOK TIME :** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson voulu. Le four s'éteint une fois la durée écoulée.
6. **TOUCHE DELAY START :** S'utilise avec ***COOK TIME*** ou ***SELF CLEAN*** pour mettre le four en marche et l'arrêter automatiquement aux heures voulues.
7. **TOUCHE WARMING DRAWER :** Appuyez sur cette touche puis sur 1 à 3 pour utiliser le tiroir chauffe-plat. Lisez *Tiroir chauffe-plat électrique.*
8. **TOUCHE SELF CLEAN :** Appuyez sur cette touche pour choisir l'autonettoyage. Lisez *Autonettoyage du four.*
9. **TOUCHE CONVECTION BAKE :** Appuyez sur cette touche pour choisir la cuisson par convection.
10. **TOUCHE CONVECTION ROAST :** Appuyez sur cette touche pour choisir le rôtissage par convection.
11. **TOUCHE CLOCK :** Appuyez sur la touche pour pouvoir régler l'heure.
12. **TOUCHE TIMER ON/OFF :** Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie.
13. **TOUCHE OVEN LIGHT :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lumière du four.
14. **TOUCHE CLEAR/OFF :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four sauf les réglages de l'horloge, de la minuterie et du tiroir chauffe-plat.
15. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utilisez-les pour régler l'heure à l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée et l'autonettoyage.
16. **TOUCHE START :** Appuyez sur cette touche pour amorcer la cuisson ou le nettoyage, et utiliser le tiroir chauffe-plat.

TABLEAU DE COMMANDE – MODÈLES SANS CONVECTION

Dans ce manuel les fonctions et les illustrations peuvent différer de votre modèle particulier.



COMMANDE DU FOUR, HORLOGE ET MINUTERIE

1. **TOUCHE SELF CLEAN :** Appuyez sur cette touche pour choisir l'autonettoyage. Lisez *Autonettoyage du four.*
2. **TOUCHE BAKE :** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
3. **TOUCHE BROIL HI/LO :** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage.
4. **AFFICHAGE :** Indique l'heure, la température du four, si le four est au mode cuisson, rôtissage ou autonettoyage, la durée de minuterie ou la cuisson automatique. Il indique aussi les réglages du tiroir chauffe-plat.

   REMARQUE : Si « **F–** et un chiffre ou une lettre » clignote et que la commande du four sonne, il s'agit d'un code d'erreur.

   Si le four était réglé pour un fonctionnement minuté et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.

   L'heure clignote à l'affichage s'il y a eu une panne de courant. Réglez l'horloge de nouveau.

   Si **« Err »** s'affiche, vous avez tenté de régler une heure ou une température hors des limites de la commande.

   Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** et tapez une nouvelle valeur.

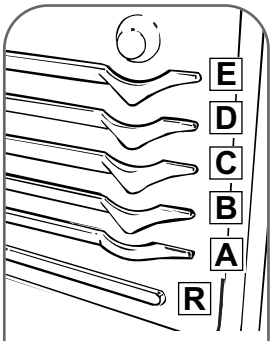
   Appuyez sur ***CLEAR/OFF.*** Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur revient, coupez le courant à la cuisinière et faites un appel de au service après-vente.
5. **TOUCHE COOK TIME :** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson voulu. Le four s'éteint une fois la durée écoulée.
6. **TOUCHE DELAY START :** S'utilise avec ***COOK TIME*** ou ***SELF CLEAN*** pour mettre le four en marche et l'arrêter automatiquement aux heures voulues.
7. **TOUCHE WARMING DRAWER :** Appuyez sur cette touche puis sur 1 à 3 pour utiliser le tiroir chauffe-plat. Lisez *Tiroir chauffe-plat électrique.*
8. **TOUCHE CLOCK :** Appuyez sur la touche pour pouvoir régler l'heure.
9. **TOUCHE TIMER ON/OFF :** Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie.
10. **TOUCHE OVEN LIGHT :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lumière du four.
11. **TOUCHE CLEAR/OFF :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four sauf les réglages de l'horloge, de la minuterie et du tiroir chauffe-plat.
12. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utilisez-les pour régler l'heure à l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée et l'autonettoyage.
13. **TOUCHE START :** Appuyez sur cette touche pour amorcer la cuisson ou le nettoyage, et utiliser le tiroir chauffe-plat.

UTILISATION DU FOUR

AVANT DE COMMENCER

Les grilles sont munies de butées. Quand elles sont bien placées sur les supports (A à E), elles s'arrêtent avant de sortir complètement, et ne s'inclinent pas.

Quand vous placez ou retirez des ustensiles du four, tirez la grille jusqu'à la butée du support de grille.



Le four a 6 positions de grille. Il a aussi une position abaissée de grille spéciale (R) pour les très gros aliments, comme une grosse dinde.

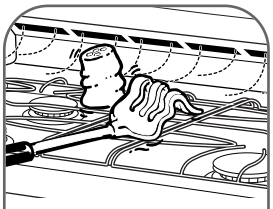
Retrait de la grille : tirez-la vers vous, soulevez le devant de la grille et tirez.

Remise de la grille : placez l'extrémité de la grille (butées) sur le support, inclinez la grille vers le haut et poussez.

REMARQUE : *La grille n'est pas conçue pour glisser à la position abaissée spéciale (R).*

ÉVENT DU FOUR

La ventilation du four est assurée par les conduits de ventilation à l'arrière de la cuisinière. Ne bloquez pas ces conduits quand vous utilisez le four. Il est important que l'air chaud sorte et l'air frais entre dans le four continuellement. Évitez de toucher les évents ou les surfaces près des évents quand le four ou le gril fonctionne – ils peuvent être très chauds.



Les articles en plastique sur la table de cuisson peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent. La forme et la position de l'évent peuvent varier.

- *Les manches des poêles et casseroles sur la table de cuisson peuvent devenir chauds s'ils sont trop près des évents.*
- *Ne laissez aucun article en plastique ou inflammable sur la table de cuisson – ils peuvent fondre ou s'enflammer s'il sont trop près des évents.*
- *Ne laissez pas de contenants fermés sur la table de cuisson. La pression dans le contenant pourrait s'accroître et causer un éclatement.*
- *Les articles en métal peuvent devenir très chauds et causer des brûlures s'ils sont laissés sur la table de cuisson.*

PANNE DE COURANT

⚠ MISE EN GARDE : Ne tentez jamais d'utiliser l'allumage électrique du four pendant une panne de courant.

Le four et le gril ne peuvent pas être allumés pendant une panne de courant. Le gaz ne coule pas à moins que la barre à incandescence soit chaude.

Si le four est en marche quand une panne de courant survient, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant qu'il n'y a pas de courant. Cela vient du fait que le gaz est automatiquement coupé et l'alimentation en gaz ne se rétablira que lorsque la barre à incandescence retourne à sa température de service.

LAMPE DU FOUR

OVEN LIGHT

Appuyez sur la touche ***OVEN LIGHT*** sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe.

UTILISATION DU FOUR

Afin d'éviter tout risque de brûlure, placez les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

RÉGLAGE POUR LA CUISSON OU LE RÔTISSAGE

Le four n'est pas conçu pour la cuisson avec la porte ouverte.

BAKE ❶ Appuyez sur ***BAKE.***

1 2 3 ❷ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour régler la température.

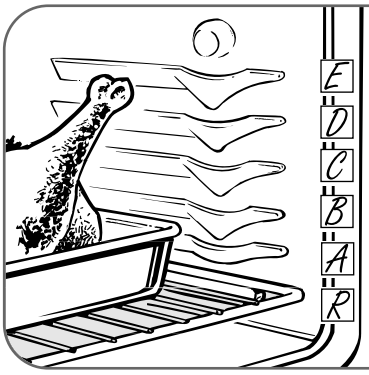
START ❸ Appuyez sur ***START.***

ON et ***100°*** s'affichent. La température à l'affichage grimpe au fur et à mesure que le four chauffe. Une fois que la température réglée est atteinte, une tonalité se fait entendre.

*Si vous voulez changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur **BAKE** puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.*

❹ Vérifiez le niveau de cuisson des aliments une fois la durée minimale de cuisson écoulée. Faites cuire plus longtemps si nécessaire.

CLEAR OFF ❺ Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** une fois la cuisson terminée.



Il y a une position spéciale de grille (R) juste au-dessus du fond du four. Utilisez-la pour faire cuire de très gros aliments comme une grosse dinde. La grille n'est **PAS** conçue pour glisser à cette position.

HUMIDITÉ DANS LE FOUR

Pendant que le four chauffe, l'échauffement de l'air dans le four peut causer la formation de gouttelettes d'eau sur la vitre de la porte. Celles-ci sont sans danger et s'évaporent pendant que le four continue de chauffer.

PRÉCHAUFFAGE ET POSITION DES PLATS

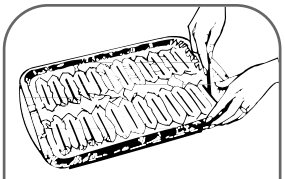
Faites préchauffer le four si la recette le demande. Pour ce faire, réglez le four à la température désirée. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson par convection et pour obtenir de bons résultats avec les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et les pains.

La cuisson se fera mieux si les plats sont centrés dans le four, autant que possible. Les plats ne devraient pas se toucher, ni toucher les parois du four. Si vous devez utiliser deux grilles, étagez les plats afin qu'ils ne se trouvent pas directement l'un au-dessus de l'autre. Laissez un espace d'environ 1 1/2 po entre les plats, à l'avant, à l'arrière et sur les côtés.

Type d'aliment	Position de la grille
Tartes congelées (sur tôle à biscuits)	B ou C
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	A
Biscuits, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, gâteaux en étagés, tartes	C
Plats en cocotte	B ou C
Rôtissage	R ou A

FEUILLE D'ALUMINIUM

Ne couvrez jamais le fond du four avec une feuille d'aluminium.



Taillez des fentes dans la feuille d'aluminium, comme sur la grille de rôtissage.

Vous pouvez doubler le fond du lèchefrite ou de la grille de rôtissage avec une feuille d'aluminium. Toutefois, moulez la feuille bien serrée sur la grille de rôtissage et taillez des fentes, tout comme sur la grille de rôtissage .

On peut aussi utiliser une feuille d'aluminium pour attraper les déversements. À cette fin, placez une petite feuille sur la grille inférieure du four, quelques centimètres plus bas que les aliments.

Ne couvrez jamais la grille entière du four avec une feuille d'aluminium. Cela nuirait à la circulation de la chaleur et à la cuisson.

UTILISATION DU FOUR

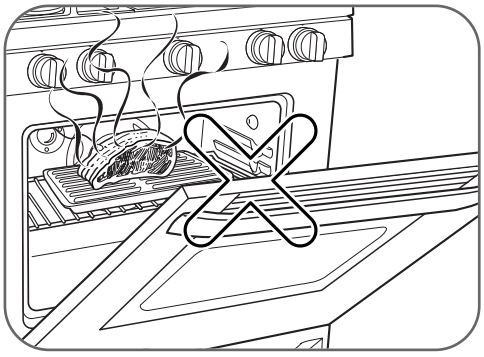
RÉGLAGE DU FOUR POUR LE RÔTISSAGE

Votre four n'est pas conçu pour la cuisson avec la porte ouverte.

❶ Placez la viande ou le poisson sur la grille du lèchefrite.

❷ Placez la grille du four à la position suggérée dans le *Guide de rôtissage.*

❸ La porte du four ***doit*** être fermée pendant le rôtissage.



REMARQUE : Ouvrir la porte pendant que vous faites cuire ou griller peut endommager les boutons ou les tubes du four. NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE DURANT LA CUISSON OU LE REFROIDISSEMENT.

BROIL HI/LO

❹ Appuyez sur ***BROIL HI/LO*** pour ***HI Broil.*** Appuyez de nouveau sur la touche pour passer à ***LO Broil.***

START

❺ Appuyez sur la touche ***START.***

CLEAR OFF

❻ Une fois le rôtissage terminé, appuyez sur ***CLEAR/OFF.***

Servez les aliments immédiatement et laissez le lèchefrite hors du four pour refroidir pendant le repas, facilitant ainsi son nettoyage.

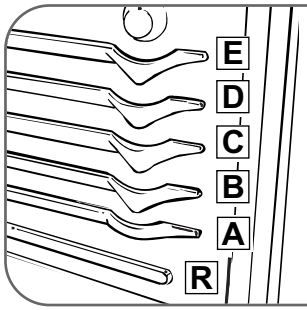
Utilisez ***LO Broil*** pour rôtir des aliments comme la volaille ou des tranches épaisses de viande, sans trop les brûnir.

Utilisez toujours le lèchefrite et la grille de rôtissage fournis avec le four. Il est conçu pour minimiser la fumée et les éclaboussures en captant les jus dans le fond du lèchefrite.

UTILISATION DU FOUR

GUIDE DE RÔTISSAGE

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et votre préférence de cuisson affecteront la durée de rôtissage. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.



Le four comporte 6 positions de grille.

Aliments	Quantité et/ou épaisseur	Position de la grille *	Durée (min.) premier côté	Durée (min.) deuxième côté	Remarques
Bacon	1/2 lb (env. 8 tranches minces)	C	4	3	Disposer en une couche.
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	C	10	7-10	Étaler uniformément. Jusqu'à 8 galettes prennent le même temps.
Bifteck					Des bifteck de moins de 1 po d'épaisseur
Saignant	1 po d'épaisseur	C	9	7	cuisent complètement avant de brûnir.
À point	1 à 1 1/2 lb	C	12	5-6	Le grillage sur poêle est recommandé.
Bien cuit		C	13	8-9	Dégraisser.
Saignant	1 1/2 po d'épaisseur	C	10	6-7	
À point	2 à 2 1/2 lb	C	12-15	10-12	
Bien cuit		C	25	16–18	
Poulet	1 poulet entier 2 à 2 1/2 lb fendu sur la longueur	B	30-35	15-20	Badigeonner chaque côté avec du beurre fondu. Griller d'abord peau en-dessous.
	4 poitrines avec os	B	25-30	10-15	
Queues de homard	2–4 6 à 8 oz chacune	C	13–16	Ne pas retourner	Couper le dos de la coquille. Écarter, badigeonner avec du beurre fondu avant de griller et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	D	6	6	Manipuler et tourner avec soin. Badigeonner avec du beurre au citron avant et pendant la cuisson, si désiré. Préchauffer le lèchefrite pour mieux brûnir.
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur	C	8	8	Ajouter 5 à 10 minutes par côté pour une épaisseur de 1 1/2 po ou du jambon fumé.
	1/2 po d'épaisseur	D	6	6	
Côtelettes de porc bien cuites	2 (1/2 po d'épais.)	D	10	8	Dégraisser.
	2 (1 po d'épais.) environ 1 lb	D	15	8	
Côtelettes d'agneau					
À point	2 (1 po d'épais.)	D	6	4–7	Dégraisser.
Bien cuites	environ 10-12 oz	D	10	10	
À point	2 (1 1/2 po d'épais.)	D	10	4-6	
Bien cuites	environ 1 lb	D	17	12-14	

*† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le boeuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 60 °C (140 °F) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : Safe Food Book, Tour Kitchen Guide, USDA Rev. juin 1985)*

** Voir l'illustration pour une description de la position des grilles.*

HORLOGE ET MINUTERIE

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que la minuterie automatique fonctionne correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant la cuisson minutée ou l'autonettoyage.

CLOCK

❶ Appuyez une fois sur ***CLOCK*** pour régler l'horloge.

1 2 3

❷ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour taper l'heure. Tapez les chiffres dans l'ordre normal. Ex. : pour régler 12:34, appuyez sur les touches **1, 2, 3** et **4,** dans l'ordre. L'horloge retourne à son réglage original si vous n'appuyez sur aucune touche numérique dans la minute qui suit. Dans ce cas, appuyez sur ***CLOCK*** et tapez l'heure de nouveau.

START

❸ Appuyez sur ***START*** jusqu'à ce que l'heure réglée s'affiche. L'heure est acceptée et l'horloge se met en marche.

Si vous voulez voir l'heure alors que d'autres renseignements sont affichés, appuyez simplement sur ***CLOCK.***

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du four. La durée maximale de la minuterie est de 9 heures, 59 minutes.

TIMER ON/OFF

❶ Appuyez sur ***TIMER ON/OFF.***

1 2 3

❷ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour entrer la durée voulue. Le nombre maximal de minutes est 59. Au-delà de cette durée, le réglage se fait en heures et minutes.
Ex. : Tapez 90 minutes en tant que 1 heure, 30 minutes en appuyant sur **1, 3** et **0,** dans cet ordre.

REMARQUE : Si vous faites une erreur, appuyez sur ***TIMER ON/OFF*** et recommencez.

START

❸ Appuyez sur ***START. SET*** disparaît, ce qui indique que le compte à rebours est amorcé, bien que l'affichage ne change pas tant qu'une minute ne s'est pas écoulée.

TIMER ON/OFF

❹ Quand la minuterie atteint ***:00,*** vous entendrez 3 tonalités courtes suivies d'une longue tonalité toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur ***TIMER ON/OFF.***

La tonalité aux 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes à la section *Fonctions spéciales du four,* au titre *Tonalités à la fin du cycle minuté.*

REMARQUE : La minuterie n'affiche pas les secondes. La touche ***CLEAR/OFF*** n'affecte pas la minuterie.

REMISE À ZÉRO DE LA MINUTERIE

Si l'affichage montre toujours le temps restant, vous pouvez le changer en appuyant sur ***TIMER ON/OFF,*** suivi des touches numériques pour afficher la durée voulue.

Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, mise en marche différée ou temps de cuisson affiché), appuyez sur ***TIMER ON/OFF*** pour voir le temps restant, puis appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie de nouveau.

ANNULATION DE LA MINUTERIE

Appuyez deux fois sur ***TIMER ON/OFF.***

PANNE DE COURANT

Si l'heure clignote à l'affichage, il y a eu une panne de courant et vous devez régler l'horloge de nouveau.

Appuyez une fois sur ***CLOCK*** pour la régler de nouveau. Tapez l'heure exacte à l'aide des touches numériques et appuyez sur ***START.***

CUISSON ET RÔTISSAGE MINUTÉS

REMARQUE : *Les aliments qui s'abîment facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température de la pièce favorise la croissance de bactéries nuisibles. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte parce que la chaleur de l'ampoule peut accélérer la croissance des bactéries nuisibles.*

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four chauffe immédiatement et fait cuire les aliments pendant la durée voulue. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

BAKE ❶ Appuyez sur ***BAKE.***

1 2 3 ❷ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la température du four désirée.

COOK TIME ❸ Appuyez sur ***COOK TIME.***

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 ❹ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée réglées s'affichent.

START ❺ Appuyez sur ***START.***

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction ***Cuire et maintenir*** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four.*

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

CLEAR OFF ❻ Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure réglée, fonctionne pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

BAKE ❶ Appuyez sur ***BAKE.***

1 2 3 ❷ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour régler la température du four.

COOK TIME ❸ Appuyez sur ***COOK TIME.***

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 ❹ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée réglées s'affichent.

DELAY START ❺ Appuyez sur ***DELAY START.***

1 2 3 ❻ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour régler l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et commencer la cuisson.

START ❼ Appuyez sur ***START.***

REMARQUE : *Une tonalité se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur* ***START.***

REMARQUE : *Si vous voulez vérifier les réglages horaires, appuyez sur* ***DELAY START*** *pour afficher l'heure de mise en marche ou* ***COOK TIME*** *pour afficher la durée de cuisson.*

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

(page suivante)

CUISSON ET RÔTISSAGE MINUTÉS

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (SUITE)

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction ***Cuire et maintenir*** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four.*

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

START

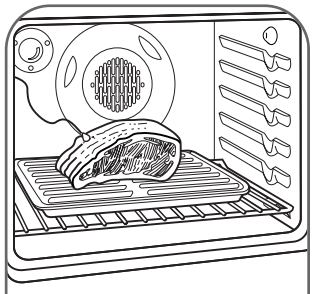
8 Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

UTILISATION DE LA SONDE (modèles à convection)

Pour un grand nombre d'aliments, surtout les rôtis et la volaille, il faut vérifier leur température interne pour s'assurer qu'ils soient bien cuits. La sonde permet une cuisson précise des aliments.

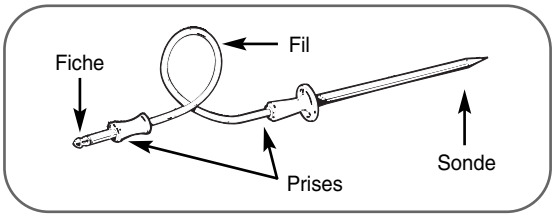
Utiliser une sonde autre que celle fournie avec la cuisinière risque d'endommager la sonde.

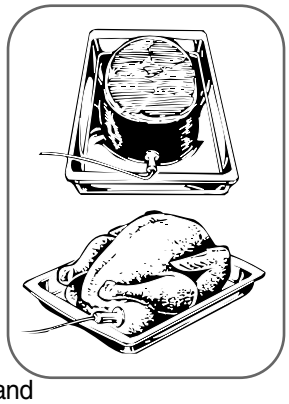
Utilisez les prises sur la sonde et la fiche pour les insérer et les retirer des aliments et de la prise.



La sonde ressemble à une brochette avec un fil et une fiche qui se branche dans une prise, dans le four.

- Afin de ne pas endommager la sonde, n'utilisez pas des pinces pour tirer le fil quand vous retirez la sonde.
- Afin de ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de l'insérer.
- Afin de ne pas vous brûler, ne débranchez pas la sonde de la prise, tant que le four n'est pas refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde dans le four pendant l'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.





Une fois la viande préparée et placée sur une grille ou un lèchefrite, procédez comme suit pour bien placer la sonde.

Enfoncez la sonde complètement dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.

Dans le cas de rôtis désossés, enfoncez la sonde dans la partie la plus charnue. S'il s'agit d'un jambon ou d'un agneau avec os, enfoncez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Enfoncez la sonde au centre du plat si vous faites cuire des pains de viande ou des plats en cocotte.

Enfoncez la sonde dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, par le dessous, et parallèle à la patte d'une dinde entière.

(page suivante)

UTILISATION DE LA SONDE (modèles à convection)

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON AVEC LA SONDE

❶ Enfoncez la sonde dans l'aliment.

❷ Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est bien enfoncée. Fermez la porte du four.

PROBE ❸ Appuyez sur ***PROBE.***

1 2 3 ❹ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour régler la température interne de l'aliment ou de la viande entre 38 °C et 93 °C (100 °F et 200 °F).

BAKE ❺ Appuyez sur ***BAKE.***

1 2 3 ❻ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour régler la température du four.

START ❼ Appuyez sur ***START.***

CLEAR OFF ❽ Une fois que la température interne de l'aliment atteint la température réglée, la sonde et le four s'éteignent et une tonalité se fait entendre. Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** pour couper la tonalité. Utilisez des mitaines pour sortir la sonde de l'aliment. N'utilisez pas des pinces pour la tirer, car vous pourriez l'endommager.

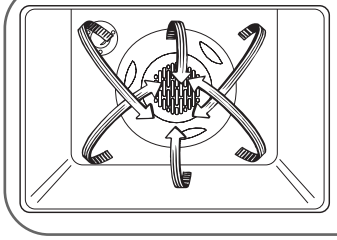
Si vous voulez changer la température du four pendant la cuisson avec la sonde, appuyez sur ***BAKE*** suivi des touches numériques pour régler la nouvelle température.

- Si vous sortez la sonde de l'aliment avant que la température finale soit atteinte, une tonalité se fera entendre et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit sortie du four.
- Vous pouvez utiliser la minuterie, mais pas la cuisson minutée, quand la sonde est branchée.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

Le ventilateur du four à convection s'éteint quand on ouvre la porte du four. Ne laissez PAS la porte du four ouverte pendant de longues périodes pendant la cuisson par convection.

Afin de mieux comprendre la différence entre la cuisson et le rôtissage par convection, et la cuisson et le rôtissage ordinaires, voici quelques lignes directrices générales.



Dans un four à convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments. L'air chaud est distribué uniformément dans le four, donnant ainsi une cuisson et un brûnissage plus uniformes, et souvent plus rapidement que dans un four ordinaire.

CUISSON PAR CONVECTION

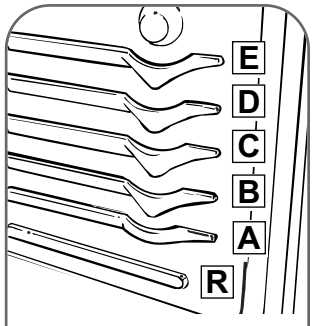
- Préchauffez le four. Voyez *Préchauffage et position du lèchefrite.*
- Ce mode est parfait pour la cuisson sur plusieurs grilles.
- Ce mode convient pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments.
- Il donne de bons résultats avec les biscuits, les petits pains, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les gâteaux des anges et les pains.

Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément autour des aliments.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

- Parfait pour les grosses coupes de viande tendre sans les couvrir.

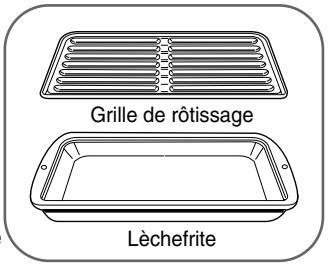
Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément autour de la viande. En utilisant le lèchefrite ou la grille de rôtissage, l'air chaud peut circuler par-dessus et autour des aliments. L'air chaud scelle les jus rapidement, laissant ainsi la viande tendre et juteuse tout en créant un extérieur brun doré riche.



Les rôtis ou la volaille devraient être cuits à la position A.

Les rôtis ou la volaille devraient être cuits à la position A.

Lors du rôtissage par convection, il est important d'utiliser le lèchefrite et la grille de rôtissage afin d'obtenir les meilleurs résultats. Le lèchefrite recueille la graisse alors que la grille de rôtissage empêche les éclaboussures.



- Placez la grille du four à la position A.
- Placez la grille de rôtissage sur le lèchefrite.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

CONVERSION AUTOMATIQUE DES RECETTES

Vous pouvez préparer vos recettes préférées dans le four à convection.

Lorsque vous utilisez ***CONVECTION BAKE,*** la fonctionnalité ***CONVECTION AUTO CONVERSION*** passera automatiquement de la température normale de cuisson au températures ***CONVECTION BAKE.*** Cette fonctionnalité affichera la température convertie actuelle (réduite).

CONV. BAKE ❶ Sélectionnez ***CONVECT BAKE.***

1 2 3 ❷ Utilisation du pavé numérique, indiquez la température recommandée par la recette. L'écran affiche la température indiquée.

START ❸ Appuyez sur ***START.***

CON apparaît dans la fenêtre d'affichage puis montre la température convertie. Une fois la préchauffe terminée, la température du tour s'affiche.

CLEAR OFF Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** une fois la cuisson terminée.

- Utilisez la grandeur de plat recommandée dans la recette.
- Certains modes d'emploi de plats congelés, plats principaux ou aliments cuits ont été conçus pour la les fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four et utilisez la température indiquée sur l'emballage pour la cuisson normale.

REMARQUES :

- Si un fabricant donne une température particulière sur l'emballage de ces aliments, programmez la température ***AUTO CONVERSION*** afin que la température du four préchauffé soit identique à celle de l'emballage.

USTENSILES POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

Avant d'utiliser le four à convection, assurez-vous que les ustensiles laissent assez d'espace pour la circulation d'air. Si vous utilisez plusieurs plats, laissez assez d'espace entre les plats, et évitez qu'ils se touchent ou touchent les parois du four.

Papier et plastique

Les contenants en papier ou en plastique résistant à la chaleur recommandés pour les fours ordinaires peuvent être utilisés dans un four à convection. Les articles qui résistent à une température de four ordinaire de 204 °C (400 °F) conviennent si le four est chauffé à moins de 204 °C (400 °F).

Métal et verre

N'importe quels ustensiles peuvent être utilisés dans le four à convection. Toutefois, les plats en métal chaufferont les plus vite et sont recommandés pour la cuisson par convection.

- Les plats au fini mat ou foncé donneront une cuisson plus rapide que les plats au fini lustré.
- Les plats en verre ou en céramique donneront une cuisson plus lente.

Lors de la cuisson de biscuits, vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des tôles plates plutôt qu'avec des tôles à petits rebords.

Dans le cas de recettes de poulet au four, utilisez plat à petits rebords. L'air chaud ne circule pas bien autour d'un plat tôle à rebords élevés.

RÉGLAGE DU FOUR À CONVECTION POUR LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE

CONV. BAKE ou CONV. ROAST ❶ Appuyez sur ***CONVECTION BAKE,*** ou ***CONVECTION ROAST.***

1 2 3 ❷ Réglez la température du four avec les touches ***numériques.***

START ❸ Appuyez sur ***START.***

Si vous voulez changer la température, appuyez sur ***CONVECTION BAKE*** ou ***CONVECTION ROAST,*** puis utilisez les touches ***numériques*** pour régler la nouvelle température.

Quand le four commence à chauffer, la température affichée change une fois qu'elle atteint 38 °C (100 °F). Une fois la température réglée atteinte, le four émet 3 tonalités.

CLEAR OFF ❹ Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** quand la cuisson est terminée.

REMARQUES :

- Vous entendrez le ventilateur fonctionner pendant la cuisson par convection. Il s'arrête quand la porte du four est ouverte mais le four continue de fonctionner.
- Le ventilateur ne se met en marche qu'une fois la température de préchauffage atteinte.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

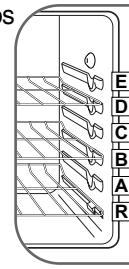
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES

Comme l'air chaud circule uniformément dans le four, les aliments cuiront mieux si vous utilisez plusieurs grilles.

La cuisson sur plusieurs niveaux peut augmenter la durée de cuisson pour certains aliments, mais cela vous permet de sauver du temps au bout du compte. Biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien sur plusieurs niveaux.

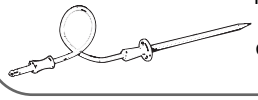
Si vous faites cuire de plus gros aliments sur trois niveaux, placez une grille à la position (A), une à la position (C) et la troisième à la position (E).

Si vous cuisez des biscuits, utilisez les positions (C), (D) et (E).



Si vous n'utilisez qu'une grille pour la cuisson par convection, voyez les positions recommandées à la section *Utilisation du four.*

RÉGLAGE DU FOUR À CONVECTION POUR LE RÔTISSAGE AVEC LA SONDE (modèles à convection)



Nous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec le four à convection afin d'obtenir de meilleurs résultats avec de grosses dindes ou rôtis.

PROBE** clignote à l'affichage et la commande du four émet une tonalité si la sonde est branchée dans la prise et que vous n'avez pas réglé la température de la sonde et appuyé sur **START.

❶ Placez la grille du four à la position (A). Enfoncez la sonde dans l'aliment.

❷ Branchez la sonde dans la prise du four. Enfoncez bien la fiche. Fermez la porte du four.

CONV. ROAST ❸ Appuyez sur ***CONVECTION ROAST.***

1 2 3 ❹ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la température du four.

PROBE ❺ 5. Appuyez sur ***PROBE.***

1 2 3 ❻ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la température interne de l'aliment.

Si vous voulez changer la température du four pendant le rôtissage par convection, appuyez sur ***CONVECTION ROAST*** puis les touches numériques pour régler la nouvelle température.

START ❼ Appuyez sur ***START.***

Quand le four commence à chauffer, ***LO*** s'affiche à l'écran.

Une fois que la température interne de l'aliment atteint 38 °C (100 °F), cette température changeante s'affiche à l'écran.

CLEAR OFF ❽ Quand la température interne de l'aliment atteint la température réglée, la sonde et le four s'éteignent, et une tonalité se fait entendre. Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** pour couper la tonalité. Utilisez des mitaines pour sortir la sonde de l'aliment. Ne tirez pas la sonde avec des pinces car vous risquez de l'endommager.

⚠ MISE EN GARDE : Afin d'éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four, tant que le four n'est pas refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

REMARQUES :

- Si vous sortez la sonde de l'aliment avant que la température réglée soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera tant que la sonde ne sera pas sortie du four.
- Vous entendrez le bruit du ventilateur pendant la cuisson. Le ventilateur s'arrête si vous ouvrez la porte du four, mais le four continue de fonctionner.
- Vous pouvez utiliser le minuterie, mais pas la cuisson minutée, quand la sonde est branchée.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Viandes			Minutes/lb	Temp. du four	Temp. interne
Boeuf	Côtes levées (3 à 5 lb)	Saignant†	20–24	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)
		À point	24–28	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)
		Bien cuit	28–32	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
	Côtes désossées, haut de surlonge	Saignant†	20–24	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)
		À point	24–28	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)
		Bien cuit	28–32	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
	Filet	Saignant†	10–14	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)
		À point	14–18	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)
	Morceau à braiser (2 ½ à 3 lb), épaule, croupe		35–45	149 °C (300 °F)	77 °C (170 °F)
Porc	Avec os (3 à 5 lb)		23–27	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
	Désossé (3 à 5 lb)		23–27	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
	Côtelettes (½ à 1 po d'épaisseur)	2 côtelettes	30–35 total	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
		4 côtelettes	35–40 total	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
		6 côtelettes	40–45 total	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
Jambon	En conserve (3 lb complètement cuit)		14–18	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)
	Cuisse (5 lb complètement cuite)		14–18	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)
	Jarret (5 lb complètement cuit)		14–18	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)
Agneau	Avec os (3 à 5 lb)	À point	17–20	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)
		Bien cuit	20–24	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
	Désossé (3 à 5 lb)	À point	17–20	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)
		Bien cuit	20–24	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)
Fruits de mer	Poisson, entier (3 à 5 lb)		30–40 total	204 °C (400 °F)	
	Queues de homard (6 à 8 oz chacune)		20–25 total	177 °C (350 °F)	
Volaille	Poulet entier (2 ½ à 3 ½ lb)		24–26	177 °C (350 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
	Poulet Cornish sans farce (1 à 1 ½ lb)		50–55 total	177 °C (350 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
	Poulet Cornish avec farce (1 à 1 ½ lb)		55–60 total	177 °C (350 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
	Caneton (4 à 5 lb)		24–26	163 °C (325 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
	Dinde, entière*				
	Sans farce (10 à 18 lb)		8–11	163 °C (325 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
	Sans farce (18 à 24 lb)		7–10	163 °C (325 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb)		16–19	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)

** Les volailles farcies prennent généralement 30 à 45 minutes de plus à rôtir. Enveloppez les pattes et la poitrine d'une feuille d'aluminium pour éviter de trop brûnir et assécher la peau.*

*† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le boeuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 60 °C (140 °F) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : Safe Food Book, Tour Kitchen Guide, USDA Rev. juin 1985)*

CUISSON ET RÔTISSAGE PAR CONVECTION MINUTÉS
(certains modèles)

Vous entendrez le ventilateur fonctionner lors de la cuisson par convection. Ouvrir la porte du four arrête le ventilateur, mais la cuisson se poursuit.

REMARQUE : *Les aliments qui s'abîment facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température de la pièce favorise la croissance de bactéries nuisibles. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte parce que la chaleur de l'ampoule peut accélérer la croissance des bactéries nuisibles.*

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche immédiatement et la cuisson s'étend sur la durée programmée. À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement.

CONV. BAKE ❶ Appuyez sur ***CONVECTION BAKE.***

1 2 3 ❷ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la température du four.

COOK TIME ❸ Appuyez sur ***COOK TIME.***

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 ❹ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée de cuisson réglées seront affichées.

START ❺ Appuyez sur ***START.***

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction ***Cuire et maintenir*** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four*.

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

CLEAR OFF ❻ Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure réglée, fonctionne pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

CONV. BAKE ❶ Appuyez sur ***CONVECTION BAKE.***

1 2 3 ❷ Appuyez sur les touches ***numériques*** pour régler la température du four.

COOK TIME ❸ Appuyez sur ***COOK TIME.***

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 ❹ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée réglées s'affichent.

CONV. BAKE ❺ Appuyez sur ***DELAY START.***

1 2 3 ❻ Appuyez sur le touches ***numériques*** pour régler l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et commencer la cuisson.

START ❼ Appuyez sur ***START.***

(page suivante)

CUISSON ET RÔTISSAGE PAR CONVECTION MINUTÉS
(certains modèles)

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (suite)

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les réglages, appuyez sur ***DELAY START*** pour afficher l'heure de mise en marche ou ***COOK TIME*** pour afficher la durée de cuisson.

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à mois que la fonction ***Cuire et maintenir*** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four.*

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

CLEAR OFF

❻ Appuyez sur ***CLEAR/OFF*** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

FONCTIONS SPÉCIALES DU FOUR

Le tableau de commande offre d'autres fonctions. Les pages suivantes décrivent ces fonctions et la façon de les utiliser.

Les modes de fonctions spéciales ne peuvent être activés que lorsque l'heure est affichée. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

*Quand l'affichage indique votre choix, appuyez sur **START.** Les fonctions spéciales restent en mémoire même s'il y a panne de courant.*

COUPURE À 12 HEURES

S'il vous arrive d'oublier d'éteindre le four, cette fonction l'éteindra automatiquement après 12 heures avec les fonctions de la cuisson et après 3 heures avec les fonctions de rôtissage.

Si vous voulez couper cette fonction, procédez comme suit.

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

DELAY START

❷ Appuyez sur ***DELAY START.*** L'affichage indique ***12 shdn*** (coupure après 12 heures). Appuyez de nouveau sur ***DELAY START*** et ***no shdn*** (aucune coupure) s'affiche.

START

❸ Appuyez sur ***START*** pour activer la fonction et quitter le mode de réglage de cette fonction spéciale.

TEMPÉRATURE EN DEGRÉS FAHRENHEIT OU CELCIUS

Le four affiche la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez passer aux degrés Celcius.

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

BROIL HI/LO et COOK TIME

❷ Appuyez simultanément sur ***BROIL HI/LO*** et ***COOK TIME. F*** (Fahrenheit) s'affiche.

BROIL HI/LO et COOK TIME

❸ Appuyez de nouveau sur ***BROIL HI/LO*** et ***COOK TIME*** simultanément. ***C*** (Celcius) s'affiche.

START

❹ Appuyez sur ***START.***

FONCTIONS SPÉCIALES DU FOUR

TONALITÉS À LA FIN DU CYCLE MINUTÉ

*À la fin du cycle minuté, 3 brèves tonalités sont suivies d'une longue tonalité toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR/OFF.** Cette longue tonalité peut être annulée.*

Pour annuler la tonalité de 6 secondes :

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

TIMER ON/OFF

❷ Appuyez sur ***TIMER ON/OFF. CON BEEP*** (tonalité continue) s'affiche avec ***BEEP.*** Appuyez de nouveau sur ***TIMER ON/OFF. BEEP*** s'affiche. (Cela annule la tonalité toutes les 6 secondes).

START

❸ Appuyez sur ***START.***

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction permet de verrouiller les touches afin d'éviter qu'elles soient activées quand on les touche ou nettoie le panneau vitré.

Verrouillage des touches :

9 et 0

❶ Appuyez simultanément sur les touches ***9*** et ***0*** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que 2 tonalités se fassent entendre. ***LOC*** s'affiche continuellement avec l'heure si elle n'est pas bloquée.

REMARQUE : *Les fonctions de cuisson et de minuterie sont annulées quand les touches sont verrouillées.*

9 et 0

❷ Pour déverrouiller les touches, appuyez simultanément sur les touches ***9*** et ***0*** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que 2 tonalités se fassent entendre. ***LOC*** disparaît de l'affichage.

12 HEURES, 24 HEURES, BLOCAGE DE L'HEURE

L'affichage donne l'heure selon le format 12 heures.

Si vous préférez le format 24 heures ou voulez bloquer l'heure de l'affichage, procédez comme suit.

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

CLOCK

❷ Appuyez une fois sur ***CLOCK. 12 hr*** s'affiche.

START

❸ Si c'est ce que vous voulez, appuyez sur ***START.***

Appuyez de nouveau sur ***CLOCK*** pour passer au format 24 heures. ***24 hr*** s'affiche. Si c'est ce que vous voulez, appuyez sur ***START.***

Appuyez de nouveau sur ***CLOCK*** pour bloquer l'heure. ***OFF*** s'affiche. Si c'est ce que vous voulez, appuyez sur ***START.***

REMARQUE : Si l'horloge est au mode de blocage, vous ne pourrez pas utiliser la fonction ***DELAY START.***

CUIRE ET MAINTENIR

Le tableau de commande offre une fonction de cuire et maintenir qui garde les aliments cuits chauds pendant au plus 3 heures une fois la cuisson terminée.

Cette fonction ne s'utilise qu'avec la cuisson minutée.

Voici comment la programmer.

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que SF s'affiche.

COOK TIME

❷ Appuyez sur ***COOK TIME. Hld OFF*** s'affiche.

COOK TIME

❸ Appuyez sur ***COOK TIME*** pour activer la fonction. ***Hld ON*** s'affiche.

START

❹ Appuyez sur ***START*** pour activer le fonction et quitter le mode de réglage de cette fonction spéciale.

FONCTION POUR LE JOUR DU SABBATH

(CONÇUE POUR LE JOUR DU SABBATH ET LES AUTRES FÊTES JUIVES)

Cette fonction ne peut s'utiliser que pour la cuisson et le rôtissage dans le four. Elle ne peut pas s'utiliser avec la cuisson et le rôtissage par convection, l'autonettoyage ou la cuisson différée.

REMARQUE : *La lumière du four s'allume dès que vous ouvrez la porte et s'éteint quand vous la fermez. L'ampoule peut être enlevée. Voyez Remplacement de la lampe du four. Sur les modèles avec interrupteur, la lampe du four peut être allumée et laissée allumée.*

CUISSON/RÔTISSAGE ORDINAIRES (mode Sabbath)

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est éteint.

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

DELAY START

❷ Appuyez sur ***DELAY START*** jusqu'à ***SAb bAtH*** s'affiche.

START

❸ Appuyez sur ***START*** et (⊃) s'affiche.

BAKE

❹ Appuyez sur ***BAKE***. Aucun signal ne sera transmis.

1 2 3

❺ Utilisez les touches ***numériques*** pour entrer une température entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Aucun signal et aucune température ne s'affiche.

START

❻ Appuyez sur ***START.***

❼ Après un délai d'environ 30 secondes à 1 minute, (⊃⊂) s'affiche, indiquant que le four fait la cuisson ou le rôtissage. Si (⊃⊂) ne s'affiche pas, reprenez à l'étape 4.

Si vous voulez ajuster la température du four, appuyez sur ***BAKE,*** tapez une nouvelle température, et appuyez sur ***START.***

REMARQUE : Quand (⊃) est affiché, le four est au mode Sabbath. Quand (⊃⊂) est affiché, le four est au mode de cuisson/rôtissage.

REMARQUE : Les touches ***CLEAR/OFF*** et ***COOK TIME*** fonctionnent au mode Sabbath.

CUISSON/RÔTISSAGE AVEC MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (mode Sabbath)

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est éteint.

BAKE et BROIL HI/LO

❶ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

DELAY START

❷ Appuyez sur ***DELAY START*** jusqu'à ce que ***Sab bAtH*** s'affiche.

START

❸ Appuyez sur ***START*** et (⊃) s'affiche.

COOK TIME

❹ Appuyez sur ***COOK TIME.***

1 2 3

❺ Utilisez les touches ***numériques*** pour régler la durée de cuisson, entre 1 minute et 9 heures 59 minutes. La durée de cuisson s'affiche.

START

❻ Appuyez sur ***START.***

BAKE

❼ Appuyez sur ***BAKE.*** Aucun signal n'est transmis.

1 2 3

❽ Utilisez les touches ***numériques*** pour taper la température voulue. Aucun signal ni aucune température n'est donnée.

START

❾ Appuyez sur ***START.***

❿ Après un délai d'environ 30 secondes à 1 minute, (⊃⊂) s'affiche, indiquant que le four fait la cuisson ou le rôtissage. Si (⊃⊂) ne s'affiche pas, reprenez à l'étape 7.

FONCTION POUR LE JOUR DU SABBATH

CUISSON/RÔTISSAGE AVEC MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (suite)

REMARQUE : Quand (⊃) est affiché, le four est au mode Sabbath. Quand (⊃⊂) est affiché, le four est au mode de cuisson/rôtissage.

Si vous voulez ajuster la température, appuyez sur ***BAKE***, utilisez les touches numériques pour entrer la nouvelle température, et appuyez sur ***START.***

Une fois la cuisson terminée, l'affichage passe de (⊃⊂) à (⊃) et ***0:00*** s'affiche indiquant que le four est éteint mais toujours au mode Sabbath. Retirez les aliments cuits.

SORTIE DU MODE SABBATH

CLEAR OFF

❶ Appuyez sur ***CLEAR/OFF.***

❷ Si le four est en marche, attendez 30 secondes à 1 minute jusqu'à ce que seul (⊃) soit affiché.

BAKE et BROIL HI/LO

❸ Tenez ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** enfoncées simultanément jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.

DELAY START

❹ Appuyez sur ***DELAY START*** jusqu'à ce que ***12 shdn*** ou ***no shdn*** s'affiche. ***12 shdn*** indique que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures. ***no shdn*** indique que le four ne s'éteindra pas automatiquement.

START

❺ Appuyez sur ***START.***

REMARQUE : S'il y a une panne de courant alors que le four est au mode Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint jusqu'à ce que le courant revienne. Vous devrez alors régler le four de nouveau.

AJUSTEMENT DU THERMOSTAT DU FOUR

POUR AJUSTER LE THERMOSTAT DU FOUR

Vous trouverez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de votre ancien. Utilisez le nouveau four pendant quelques semaines afin de vous y habituer. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop frais, vous pouvez en ajuster le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier la température du four. Ces thermomètres peuvent présenter des divergences de 20 à 40 degrés.

REMARQUE : Cet ajustement n'affecte pas la température de rôtissage ou d'autonettoyage. L'ajustement reste en mémoire même s'il y a une panne de courant.

La température du four peut éter augmentée (+) ou diminuye (-) de 35.

POUR AUGMENTER LA TEMPERATURE (+)

❶ Appuyez sur ***BAKE*** et ***BROIL HI/Lo*** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** apparaisse.

❷ Appuyez sur ***BAKE*** et ***0*** apparaît.

❸ En utilisant le pavé numérique, indiquez le nombre de degré que vous souhaitez ajouter à la température ***(+).*** Par exemple pour augmenter de 15, appuyez sur ***1*** et ***5.***

❹ Appuyez sur ***START*** pour régler l'augmentation.

POUR BAISSER LA TEMPERATURE (-)

❶ Appuyez sur ***BAKE*** et ***BROIL HI/Lo*** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que ***SF*** apparaisse.

❷ Appuyez sur ***BAKE*** et ***0*** apparaît.

❸ En utilisant le pavé numérique, indiquez le nombre de degré que vous souhaitez ôter à la température ***(-).*** Par exemple pour diminuer de 15, appuyez sur ***1*** et ***5.***

❹ Appuyez de nouveau sur ***BAKE*** et la température à retirer apparaîtra.

❺ Appuyez sur ***START*** pour régler l'augmentation.

REMARQUE : Une fois que vous avez augmenté ou diminué la température, l'écran affichera la nouvelle température.

REMARQUE : L'ajustement du thermostat pour la cuisson affecte aussi la cuisson ou le rôtissage par convection.

TRUCS POUR LA CUISSON

LE TYPE DE MARGARINE AFFECTE LE RENDEMENT DE CUISSON

La plupart des recettes ont été développées à l'aide de produits gras comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous réduisez les matières grasses, la recette pourra ne pas donner les mêmes résultats.

Les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou bonbons pourront ne pas bien cuire si vous utilisez des tartinades faibles en gras. Plus la tartinade est faible en gras, plus vous noterez une différence.

Les normes fédérales exigent que les produits identifiés en tant que « margarine » contiennent au moins 80 % de matières grasses en fonction du poids. Les produits faibles en gras, d'autre part, contiennent moins de matières grasses et plus d'eau. Le taux élevé d'humidité de ces produits affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles avec vos vieilles recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou des bâtonnets contenant au moins 70 % d'huile végétale.

TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE

Le tiroir chauffe-plat garde les aliments cuits à la température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

WARMING DRAWER SET/OFF

❶ Appuyez sur ***WARMING DRAWER.*** « Hot » et « 1 » s'affichent et «Set » clignote.

1 2 3

❷ Appuyez sur la touche ***1*** (faible), ***2*** (moyen) ou ***3*** (élevé). L'affichage du « 1» passe à celui du réglage.

START

❸ Appuyez sur ***START.*** « Hot » et le réglage restent affichés. « Set » cesse de clignoter.

Appuyez sur ***WARMING DRAWER*** pour annuler la fonction.

REMARQUE : *Appuyer sur **CLEAR/OFF** n'éteint pas le tiroir chauffe-plat.*

REMARQUES :

- *Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé pendant l'autonettoyage.*
- *Le tiroir chauffe-plat a trois réglages : 1, 2 et 3. Ils ajustent la température dans le tiroir chauffe-plat.*
- *Sur certains modèles, si vous utilisez le four en même temps que le tiroir chauffe-plat, seuls les réglages du four s'affichent.*

Touche numérique	Réglage
1	Faible (tartes)
2	Moyen (Plats en cocotte)
3	Élevé (viandes)

LORS DE L'UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

Le tiroir chauffe-plat garde les aliments cuits à la température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.

Ne couvrez pas le tiroir chauffe-plat ou la poêle d'une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium est un excellent isolant et emprisonne la chaleur. Ceci peut réduire la performance du tiroir et endommager le fini intérieur.

Préchauffez toujours le tiroir chauffe-plat pendant environ 25 minutes.

- Ne placez aucun liquide ni eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Si les aliments sont moelleux, couvrez-les avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.
- Si les aliments sont croustillants, laissez-les découverts.
- Les aliments devraient être tenus chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés dans un plat de service qui résiste à la chaleur.

⚠ MISE EN GARDE : *Les contenants en plastique ou les pellicules plastiques peuvent fondre au contact direct avec le tiroir, un ustensile ou une poêle chaude. Il pourrait être impossible d'enlever le plastique fondu et cela n'est pas couvert par la garantie.*

- Enlevez les cuillers de service et autres ustensiles avant de placer les contenants dans le tiroir chauffe-plat.

TIROIR CHAUFFE-PLAT

TABLEAU DE TEMPÉRATURE

Si vous voulez garder plusieurs aliments chauds, utilisez le réglage le plus élevé requis.

- La température, le type et la quantité ainsi que la durée de chauffage affecteront la qualité des aliments.
- Les aliments dans des ustensiles en verre ou en céramique de verre résistant à la chaleur pourront requérir un réglage plus élevé que ceux placés dans des plats en métal.
- L'ouverture répétitive du tiroir laisse échapper l'air chaud et refroidira les aliments.
- Prévoyez suffisamment de temps pour que la température dans le tiroir se stabilise après y avoir placé des aliments.
- Dans le cas de grandes quantités, il pourrait être nécessaire de régler le tiroir à une chaleur plus élevée et de couvrir certains aliments cuits.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni de pellicules plastiques.

Type d'aliments	Réglage
Bacon	3
Pains	2
Plats en cocotte	2
Poulet frit	3
Oeufs brouillés	2
Poisson	3
Sauces	3
Jambon	3
Muffins	2
Rondelles d'oignon	3
Tartes	1
Pizza	3
Pommes de terre au four	3
Pommes de terre en purée	2
Croustilles tortilla	1

⚠ MISE EN GARDE : ***Ne gardez pas les aliments dans le tiroir chauffe-plat pendant plus de deux heures.***

POUR RENDRE UN ALIMENT CROUSTILLANT

- Placez l'aliment dans un plat ou une poêle à rebord bas.
- Préchauffez le tiroir sur ***1***.
- Vérifier l'état de l'aliment après 45 minutes. Chauffez plus longtemps au besoin.

POUR RÉCHAUFFER DES BOLS OU DES PLATS DE SERVICE

Réglez le tiroir sur ***1*** pour réchauffer des bols ou des plats de service.

- N'utilisez que des plats qui résistent à la chaleur.
- Si vous voulez réchauffer de la faïence, consultez le fabricant de la vaisselle afin de connaître la chaleur maximale permise.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le réchauffement du tiroir.

⚠ MISE EN GARDE : ***Les plats seront chauds. Utilisez des poignées ou des mitaines pour sortir les plats du tiroir.***

AUTONETTOYAGE DU FOUR

AVANT DE FAIRE UN AUTONETTOYAGE

La première fois que vous utilisez l'autonettoyage, nous recommandons d'ouvrir une fenêtre dans la cuisine ou de mettre le ventilateur de la hotte en marche.

Essuyez les grosses saletés dans le fond du four.

Retirez le lèchefrite, la grille de rôtissage, les ustensiles, la sonde et toute feuille d'aluminium qui se trouvent dans le four; ils ne supporteront pas la chaleur élevée de nettoyage.

REMARQUE : Si le four est équipé de grilles nickelées, enlevez-les avant de faire l'autonettoyage.

Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et sur l'extérieur du joint d'étanchéité de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez-les avec un tampon à récurer remplis d'eau savonneuse chaude ou d'un nettoyant doux comme le Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau claire et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. La fibre de verre du joint d'étanchéité ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint demeure intact. Si vous remarquez que le joint est usé ou effiloché, remplacez-le

Essuyez les gros déversements dans le fond du four.

Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lumière est éteinte.

IMPORTANT : *Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations dégagées lors de l'autonettoyage d'une cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.*

REMARQUE : Soyez prudent quand vous ouvrez la porte du four après l'autonettoyage. Le four pourrait être encore très chaud.

AUTONETTOYAGE

SELF CLEAN

❶ Appuyez sur ***SELF CLEAN.***

1 2 3

❷ Utilisez les touches ***numériques*** pour taper la durée du nettoyage si une durée autre que 4 heures est requise. Le nettoyage prend habituellement 4 heures. Vous pouvez changer la durée du nettoyage de 3 heures à 5 heures, selon le niveau de saletés dans le four.

START

❸ Appuyez sur ***START.***

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indique la durée restante de nettoyage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que la température s'abaisse sous la température de verrouillage et que ***LOCKED DOOR*** disparaisse de l'affichage.

Le four s'éteint automatiquement une fois le cycle d'autonettoyage terminé.

❹ Quand ***LOCKED DOOR*** s'éteint, la porte du four se déverrouille automatiquement.

- ***LOCKED DOOR*** clignote et une tonalité se fait entendre si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Si vous voulez arrêter l'autonettoyage, appuyez sur ***CLEAR/OFF.*** Ouvrez la porte quand ***LOCKED DOOR*** s'éteint et que la température du four est inférieure à la température de verrouillage.

AUTONETTOYAGE DU FOUR

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes réglées correctement pour que l'autonettoyage fonctionne bien.

AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.

SELF CLEAN ❶ Appuyez sur ***SELF CLEAN.***

1 2 3 ❷ Utilisez les touches ***numériques*** pour taper la durée désirée d'autonettoyage.

DELAY START ❸ Appuyez sur ***DELAY START.*** La première heure de mise en marche possible s'affichera.

1 2 3 ❹ Utilisez les touches ***numériques*** pour taper l'heure à laquelle vous voulez amorcer l'autonettoyage.

START ❺ Appuyez sur ***START.***

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indique l'heure de mise en marche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four tant que la température du four ne sera pas inférieure à la température de verrouillage et que ***LOCKED DOOR*** ne sera pas éteint.

Le four s'éteint automatiquement une fois l'autonettoyage terminé.

❻ Quand ***LOCKED DOOR*** s'éteint, la porte se déverrouille automatiquement.

- ***LOCKED DOOR*** clignote et une tonalité se fait entendre si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Si vous voulez arrêter l'autonettoyage, appuyez sur ***CLEAR/OFF.*** Ouvrez la porte quand ***LOCKED DOOR*** s'éteint et que la température du four est inférieure à la température de verrouillage.

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Vous pourrez noter une cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide, une fois le four refroidi.

Si les taches blanches ne s'essuient pas, nettoyez-les avec un tampon à récurer savonneux et rincez bien avec une solution d'eau vinaigrée.

Ces dépôts sont habituellement des résidus de sel qui ne peuvent pas être éliminés par autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après l'autonettoyage, répétez le cycle.

- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson tant qu'il n'est pas assez frais pour déverrouiller la porte.
- Pendant l'autonettoyage, vous pouvez appuyer sur ***CLOCK*** pour voir l'heure. Appuyez sur ***COOK TIME*** pour retourner au compte à rebours d'autonettoyage.
- Si les grilles glissent difficilement, appliquez une fine couche d'huile végétale ou à cuisson sur un essuie-tout et frottez-le sur les rebords des grilles du four.

SOIN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que le courant est coupé et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, un service ou toute autre raison, assurez-vous de réenclencher le dispositif antibasculement quand vous remettez la cuisinière en place. Le non-respect de ces consignes peut causer un basculement de la cuisinière et causer des blessures.

⚠ MISE EN GARDE : *N'utilisez pas la table de cuisson sans que toutes les pièces et les grilles des brûleurs soient en place.*

L'électrode de l'allumeur est exposée quand la tête du brûleur est enlevée. Quand le bouton d'un brûleur est réglé sur ***LITE,*** une étincelle est produite à tous les brûleurs. Ne tentez pas de désassembler ou de nettoyer autour d'un brûleur quand un autre brûleur est allumé. Vous pourriez subir un choc électrique, ce qui pourrait vous faire renverser un ustensile chaud.

BRÛLEURS SCELLÉS

Éteignez toutes les commandes avant d'enlever des pièces du brûleur.

Les grilles, les capuchons et les têtes de brûleurs peuvent être enlevés, facilitant ainsi le nettoyage. Les électrodes ne sont pas amovibles.

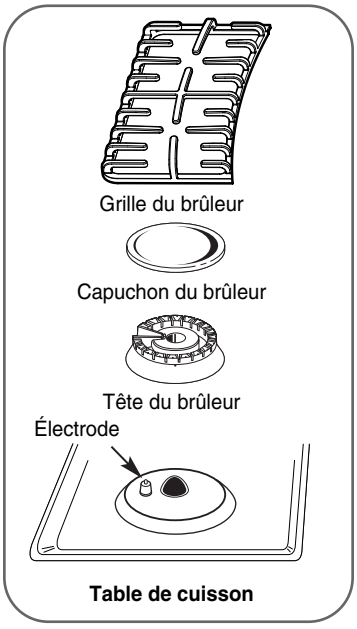
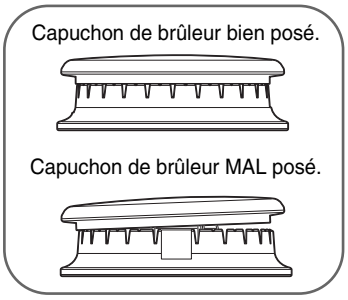


Table de cuisson

CAPUCHONS ET TÊTES DES BRÛLEURS

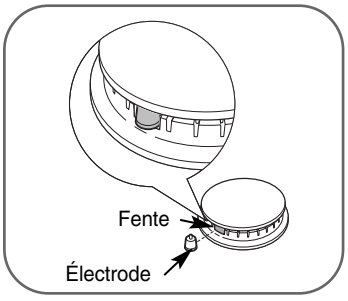
CAPUCHONS DES BRÛLEURS

Soulevez-les quand ils sont refroidis. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récurer en plastique pour éliminer les aliments calcinés.



TÊTES DES BRÛLEURS

Afin d'assurer un bon allumage, assurez-vous que le petit trou de la section qui se place sur l'électrode est bien ouvert. Une aiguille à coudre ou une attache à fil métallique est parfaite pour le déboucher.



Les fentes dans les têtes des brûleurs doivent toujours être propres pour obtenir une bonne flamme.

Les brûleurs ne fonctionneront pas bien si les fentes ou les électrodes sont obstruées ou encrassées.

Tout déversement sur ou autour de l'électrode doit être nettoyé soigneusement. Faites attention de ne pas frapper l'électrode avec un objet dur, car vous pourriez l'endommager.

Nettoyez les capuchons et les têtes de brûleurs régulièrement, surtout après un gros déversement qui pourrait boucher les ouvertures. Ne les soulevez qu'une fois qu'ils sont refroidis.

Pour nettoyer les aliments calcinés, trempez les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent doux pendant 20 à 30 minutes. Utilisez une brosse à dents pour les taches plus tenaces.

REMARQUES :

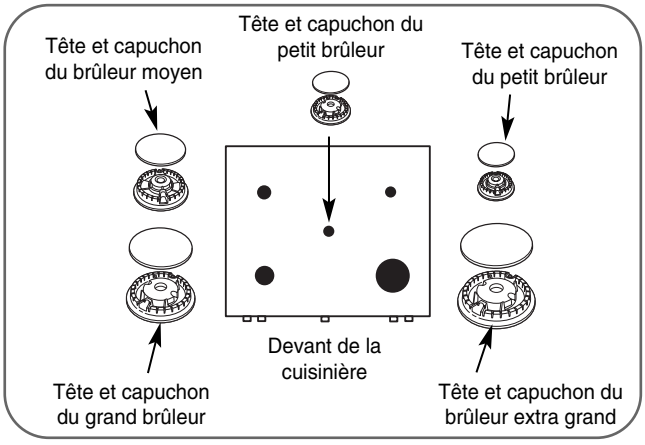
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de poudre à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si les capuchons ne sont pas en place.

APRÈS LE NETTOYAGE

Avant de remettre les capuchons et les têtes des brûleurs, égouttez-les et séchez-les bien en les plaçant dans un four chaud pendant 30 minutes.

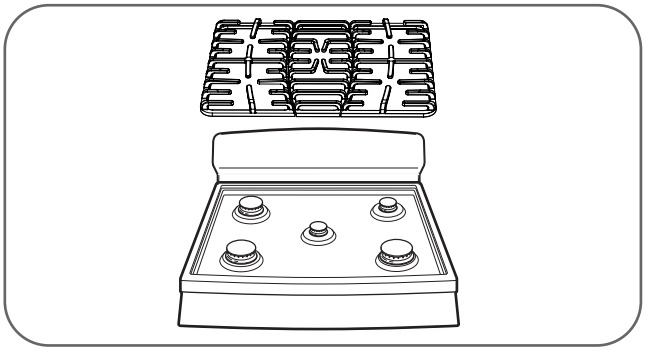
REMISE EN PLACE

Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson, aux endroits appropriés en fonction de leur taille. Il y a deux petits brûleurs, un moyen, un grand et un extra grand.


Tête et capuchon du brûleur moyen
Tête et capuchon du petit brûleur
Tête et capuchon du petit brûleur
Devant de la cuisinière
Tête et capuchon du grand brûleur
Tête et capuchon du brûleur extra grand

GRILLES DES BRÛLEURS

La cuisinière est munie de trois grilles de style professionnel. Ces grilles ont leur position particulière. Afin d'assurer une stabilité maximale, ces grilles ne devraient être utilisées qu'à leur position appropriée. Elles ne sont pas interchangeables de gauche à droite ou de l'avant à l'arrière. Assurez-vous que le devant des grilles soient vers l'avant. La grille centrale comporte un devant incurvé. Assurez-vous que cette partie pointe vers l'avant.



NETTOYAGE

Soulevez-les quand elles sont refroidies. Nettoyez les grilles régulièrement et, bien sûr, après une déversement. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Quand vous remettez les grilles, assurez-vous qu'elles sont bien placées sur les brûleurs. Placez les grilles de façon à ce que des arcs continus soient formés avec les nervures centrales des trois grilles. Les grilles vont au lave-vaisselle.

N'utilisez pas un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Le fini de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile pour absorber la chaleur.

Si vous voulez éliminer les aliments calcinés, placez les grilles dans un contenant couvert. Ajoutez un quart de tasse d'ammoniaque et faites-les tremper plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Lavez-les, rincez-les bien et essuyez-les.

L'apparence peut varier. Les grilles vont au lave-vaisselle.

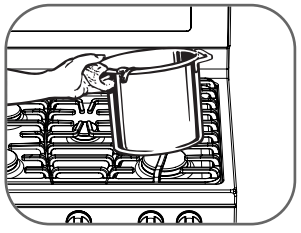
Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront graduellement leur lustre, quel que soit le soin que vous leur accordez. Cela est causé par l'exposition continuelle à des températures élevées. Vous le remarquerez plus tôt sur les grilles de couleur claire.

REMARQUE : Ne nettoyez pas les grilles par autonettoyage dans le four.

TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager la surface de porcelaine émaillée de la table de cuisson et l'empêcher de devenir mate, nettoyez les déversements sans tarder. Les aliments acides (tomates, choucroute, jus de fruits, et autres) ou les aliments à forte teneur en sucre produiront des taches mates si on les laisse sécher. Lavez et rincez la surface dès qu'elle est refroidie.

En ce qui concerne les autres déversements comme les éclaboussements de graisse et autres, lavez la surface avec une eau savonneuse une fois qu'elle est refroidie. Rincez-la et polissez-la avec un chiffon sec.



REMARQUE : Ne rangez aucune matière inflammable dans le four, le tiroir ou près de la table de cuisson. Ne rangez ni n'utilisez de matières combustibles, d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre.

REMARQUE : Ne soulevez pas la table de cuisson. Soulever la table de cuisson peut l'endommager et causer un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

N'utilisez jamais de laine d'acier; elle égratignera la surface.

Nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyant et un produit de polissage pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez le mode d'emploi du nettoyant pour nettoyer la suface en acier inoxydable.

Si vous désirez acheter un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable, ou si vous voulez trouver un revendeur près de chez vous, composez le numéro de notre service à la clientèle :

1-800-243-0000

ou consultez notre site Web :

us.lgservice.com

ÉVENTS DU FOUR

Ne bloquez jamais les évents (bouches d'air) de la cuisinière. Elles servent d'entrées et de sorties d'air, nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion.

Les évents sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plat.

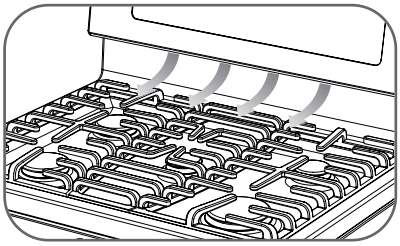


TABLEAU DE COMMANDE

Verrouillez les touches avant de nettoyer la cuisinière.

Voyez les renseignements sur le *Verrouillage des commandes* à la section *Fonctions spéciales du four* dans ce manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un linge humide.

Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour les vitres.

Nettoyez les grosses saletés avec une eau tiède savonneuse.

Déverrouillez les touches après le nettoyage.

PANNEAU AVANT ET BOUTONS

Il est bon de nettoyer le panneau avant après chaque utilisation du four. Nettoyez et rincez-le avec un linge humide. Vous pouvez aussi utiliser une solution d'eau savonneuse ou moitié eau moitié vinaidre. Rincez bien à l'eau claire. Polissez avec un linge doux.

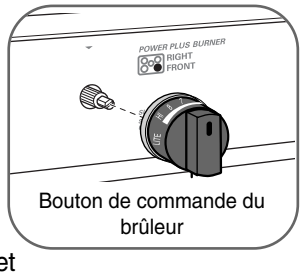
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ni de nettoyants pour le four sur le panneau avant; vous pourriez en endommager le fini.

Faites attention de ne pas déformer les boutons en les tirant vers le haut ou le bas, en y suspendant des serviettes ou autres. Vous pourriez endommager la tige de soupape de gaz.

Les boutons s'enlèvent facilement pour le nettoyage.

Assurez-vous que le bouton est en position éteinte et tirez-le bien droit.

Remettez le bouton en vous assurant que la position éteinte ***(OFF)*** soit centrée vers le haut, et faites glisser le bouton directement sur la tige.



Bouton de commande du brûleur

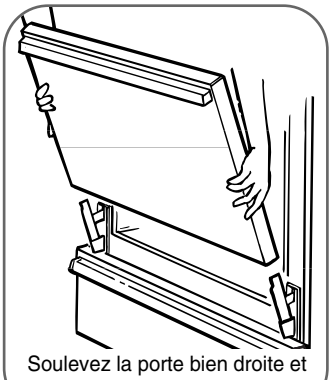
PORTE DU FOUR

La porte du four est amovible, mais lourde. Vous pourriez avoir besoin d'aide pour l'enlever et la remettre.

POUR ENLEVER LA PORTE

Si vous voulez enlever la porte, ouvrez-la légèrement jusqu'à ce qu'elle soit retenue à la position de butée spéciale. Saisissez chaque côté fermement et soulevez la porte bien droite, hors de ses charnières.

REMARQUE : Faites bien attention de ne pas placer les mains entre la charnière et le cadre de la porte, car la charnière pourrait se refermer et vous pincer les doigts.



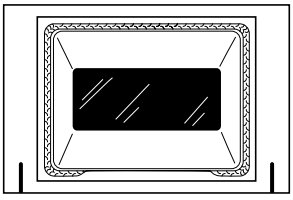
Soulevez la porte bien droite et hors des charnières.

POUR REMETTRE LA PORTE

Pour remettre la porte en place, assurez-vous que les charnières se trouvent à la position de butée spéciale. Placez les fentes du bas de la porte directement sur les charnières. Abaissez alors la porte lentement et uniformément sur les deux charnières en même temps. Si les charnières se rabattent contre le cadre du four, ramenez-les en position.

POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DE LA PORTE

- Ne laissez aucune eau excédentaire couler dans les trous ou les fentes de la porte.
- Comme la zone à l'intérieur du joint est nettoyée par autonettoyage, vous n'avez pas à la nettoyer à la main. Tout savon laissé sur la doublure tachera quand le four sera chauffé.
- La zone sur l'extérieur du joint peut être nettoyée avec un tampon à récurer en plastique rempli de savon.



Le joint est doté d'un écart dans le bas pour assurer la circulation de l'air. Ne frottez ni ne nettoyez le joint de la porte; il est très sensible à l'abrasion. Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il se déplace, vous devriez le faire remplacer.

POUR NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE

- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieur de la porte.
- Les déversements de marinade, jus de fruits, sauces aux tomates et autres, contiennent des acides qui peuvent décolorer. Ils devraient être essuyés sans tarder. Une fois la surface refroidie, nettoyez et rincez la surface.
- N'utilisez pas de nettoyant à four, poudre à récurer ni d'abrasif puissant sur l'extérieur de la porte.

FOND DU FOUR

Le fond du four comporte un fini en porcelaine émaillée. Afin d'en faciliter le nettoyage, protégez le fond du four des gros déversements en plaçant une tôle à biscuits sur la grille en-dessous de celle que vous utilisez pour la cuisson. Cela est particulièrement important quand vous cuisez des tartes aux fruits ou d'autres aliments acides. Les garnitures aux fruits ou d'autres aliments chauds très acides (tomates, choucroute, sauces avec vinaigre et jus de citron) peuvent causer une piqûration et endommager la porcelaine émaillée. Ils devraient être essuyés immédiatement.

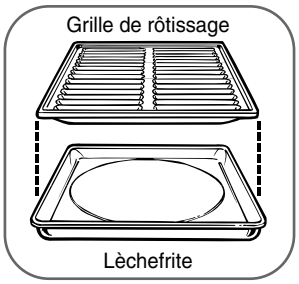
Nous ne recommandons pas l'utilisation d'une feuille d'aluminium sur le fond du four. En bloquant les orifices, elle peut nuire à la circulation de l'air et emprisonner la chaleur au fond du four et nuire à la performance de cuisson.

Si vous devez nettoyer des déversements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer savonneux. Rincez bien afin d'éliminter toute trace de savon avant l'autonettoyage.

Assurez-vous toujours que le fond du four est bien en place après le nettoyage.

LÈCHEFRITE ET GRILLE DE RÔTISSAGE

Après un rôtissage, sortez le lèchefrite du four. Enlevez la grille de rôtissage et versez la graisse soigneusement dans un contenant approprié. Lavez et rincez le lèchefrite et la grille de rôtissage à l'eau chaude, avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique.



Si les aliments sont calcinés, saupoudrez un détergent sur la grille alors qu'elle est chaude et couvrez-la d'essuie-tout ou d'un linge mouillé. Faire tremper le lèchefrite éliminera les aliments calcinés.

Le lèchefrite et sa grille peuvent être nettoyés avec un nettoyant à four commercial.

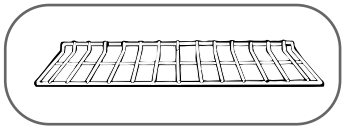
Le lèchefrite et sa grille vont aussi au lave-vaisselle.

Ne rangez pas le lèchefrite et sa grille dans la cuisinière s'ils sont sales.

AVIS : Ne nettoyez pas le lèchefrite et sa grille dans le four lors de l'autonettoyage.

GRILLES DU FOUR ET DU TIROIR

Si le four est équipé de grilles au fini nickelé, elles devraient être sorties du four avant l'autonettoyage.

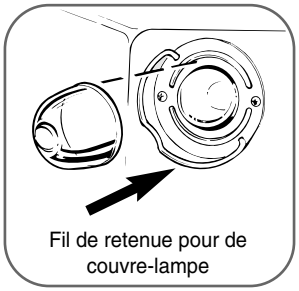


Si vous devez nettoyer les grilles nickelées, utilisez un nettoyant abrasif. Une fois propres, rincez-les à l'eau claire et essuyez-les avec un linge propre. Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, frottez-en les rebords ou les glissières du four avec une huile végétale.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ MISE EN GARDE : *Avant de remplacer la lampe du four, coupez le courant à la cuisinière, au tableau des fusibles ou des disjoncteurs. Assurez-vous que le couvre-lampe et l'ampoule sont complètement refroidis.*

L'ampoule de la lampe du four est couverte d'un couvre-lampe en verre amovible retenu en place par un fil en forme d'étrier. Si vous le désirez, enlevez la porte du four pour atteindre la lampe plus facilement.



Enlever le couvre-lampe :

1. Coupez le courant à la cuisinière.
2. Placez une main sous le couvre-lampe pour éviter de le laisser tomber. En utilisant les doigts de la même main, repoussez fermement le fil de retenue du couvre-lampe. Soulevez le couvre-lampe. **N'enlevez aucune vis pour enlever le couvre-lampe.**
3. Ne touchez jamais une ampoule chaude avec un linge mouillé. Remplacez l'ampoule par une ampoule d'appareil ménager de 40 watts.

Remettre le couvre-lampe :

1. Placez le couvre-lampe dans la rainure du socle de la lampe. Tirez le fil vers le centre du couvre-lampe jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. Une fois en place, le fil retiendra le couvre-lampe fermement. Assurez-vous que le fil repose dans le creux au centre du couvre-lampe.
2. Remettez le courant à la cuisinière.

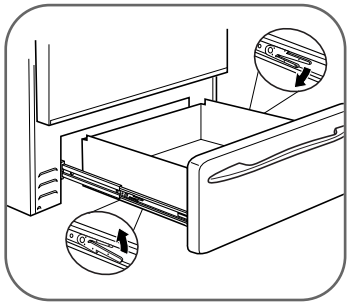
TIROIR CHAUFFFE-PLAT AMOVIBLE

REMARQUE : *Avant d'effectuer tout ajustement, nettoyage ou service, coupez le courant à la cuisinière au panneau électrique de la maison, en enlevant le fusible ou coupant le disjoncteur du circuit. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir chauffe-plat est refroidi.*

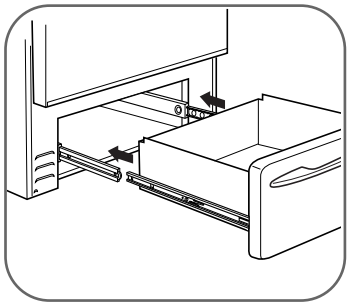
La majorité du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Toutefois, le tiroir peut être enlever si un plus grand nettoyage est requis. Lavez-le à l'eau tiède savonneuse.

Enlever le tiroir :

1. Tirez le tiroir bien droit jusqu'à la butée.
2. Soulevez la clenche de la tringle gauche et abaissez la clenche de la tringle droite tout en tirant le tiroir pour le dégager.



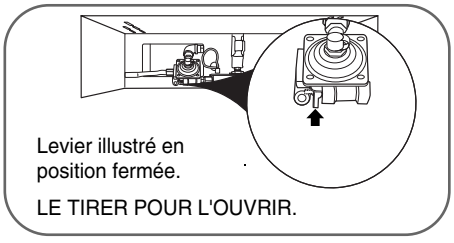
Pour remettre le tiroir :



1. Placez la tringle gauche sur l'intérieur du guide gauche et faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
2. Placez la tringle droite sur l'intérieur du guide droit et faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Refermez le tiroir complètement.

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire un appel au service après-vente, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Elle couvre les problèmes communs qui n'ont rien à voir avec un vice de matériel ou de fabrication.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément (le brûleur avant droit est conçu pour donner une plus peite flamme entre les positions 6 h et 9 h. Cela est normal.)	• La fiche électrique de la cuisinière n'est pas bien branchée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension mise à la terre.
	• Les fentes sur le côté du brûleur peuvent être encrassées.	• Enlevez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez si l'électrode est encrassée. Lisez *Soin et entretien.*
	• Brûleur mal assemblé.	• Assurez-vous que les pièces du brûleur sont bien assemblées. Voyez *Soin et entretien.*
La flamme du brûleur est grosse ou très jaune.	• Mauvais rapport air-gaz.	• Si la cuisinière utilise du gaz PL, consultez la personne qui a fait l'installation ou la conversion de la cuisinière.
Les brûleurs de la table de cuisson s'allument mais pas le four.	• Le robinet de coupure du gaz au four a peut-être été déplacé par inadvertance lors du nettoyage ou d'un déplacement.	• Pour vérifier le robinet de coupure du gaz au four, enlevez le tiroir chauffe-plat (voyez *Soin et entretien*) et examinez la position du levier de coupure à l'arrière de la cuisinière.  Levier illustré en position fermée. LE TIRER POUR L'OUVRIR.
Tonalités après avoir entré un durée ou une heure de cuisson.	• Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une heure de nettoyage.	• Appuyez sur **BAKE** et tapez une température, ou appuyez sur **SELF CLEAN** et tapez une heure.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas dans le haut du four.	• Les commandes du four sont mal réglées.	• Voyez *Utilisation du four.*
	• La grille n'est pas à la bonne position.	• Voyez *Utilisation du four.*
	• Vous n'utilisez pas des ustensiles de cuisson de taille ou de matériau approprié.	• Voyez *Utilisation du four.*
	• Le thermostat du four doit être ajusté.	• Voyez *Ajustement du thermostat du four.*
	• L'horloge n'est pas bien réglée.	• Voyez *Horloge et minuterie.*
	• Une feuille d'aluminium est mal utilisée dans le four.	• Voyez *Soin et entretien.*
	• Le fond du four n'est pas bien placé.	• Voyez les *Directives d'installation.*

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne rôtissent pas bien dans le four.	• Les commandes du four sont mal réglées	• Assurez-vous d'appuyer sur **BROIL HI/LO.**
	• La porte du four n'est pas fermée.	• Voyez *Utilisation du four.*
	• La grille n'est pas à la bonne position.	• Voyez *Guide de rôtissage.*
	• On fait cuire les aliments dans un plat chaud.	• Utilisez le lèchefrite et la grille de rôtissage fournis avec la cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont refroidis.
	• L'ustensile de cuisine ne convient pas au rôtissage.	• Utilisez le lèchefrite et la grille de rôtissage fournis avec la cuisinière.
	• La feuille d'aluminium utilisée sur le lèchefrite et la grille de rôtissage n'est pas bien ajustée et fendue tel que recommandé.	• Voyez *Utilisation du four.*
	• Le fond du four n'est pas bien en place.	• Voyez les *Directives d'installation.*
La température du four est trop ou pas assez élevée	• Le thermostat du four doit être ajusté.	• Voyez *Ajustement du thermostat du four.*
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	• La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
	• Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	• Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	• Voyez *Horloge et minuterie.*
La lampe du four ne fonctionne pas	• L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	• La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas	• La température du four est trop élevée pour régler l'autonettoyage.	• Laissez la cuisinière refroidir à la température de la pièce et réglez les commandes de nouveau.
	• Les commandes du four ne sont pas bien réglées	• Voyez *Autonettoyage du four.*
Son de grésillement, d'éclatement	• Il s'agit du son du métal qui chauffe ou se refroidit lors de la cuisson ou de l'autonettoyage.	• Cela est normal.
Fumée excessive	• Saletés excessives.	• Appuyez sur **CLEAR/OFF.** Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez que le témoin **LOCKED DOOR** s'éteigne. Essuyez la saleté excédentaire et refaites l'autonettoyage.
	• Cela est normal quand le four est neuf et disparaît avec le temps.	• Afin d'accélérer le processus, faites un autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez *Autonettoyage du four.*

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Causes possibles	Solutions
La porte du four n'ouvre pas après l'autonettoyage	• Le four est trop chaud.	• Laissez la température du four s'abaisser sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	• Les commandes du four sont mal réglées. • Le four était très sale.	• Voyez *Autonettoyage du four.* • Nettoyez les gros déversements avant de faire l'autonettoyage. Les fours très sales nécessiteront un deuxième autonettoyage ou un cycle de plus longue durée.
« LOCK DOOR » clignote à l'affichage.	• Le cycle d'autonettoyage a été choisi mais la porte du four n'est pas fermée.	• Fermez la porte du four.
LOCKED DOOR s'allume quand vous voulez faire de la cuisson.	• La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas inférieure à la température de verrouillage.	• Appuyez sur **CLEAR/OFF.** Laissez le four refroidir.
« F – et un chiffre ou une lettre » clignote à l'affichage	• Il s'agit d'un code d'erreur de fonction. • Si le code de fonction réapparaît.	• Appuyez sur **CLEAR/OFF.** Laissez le four refroidir une heure. Réutilisez le four. • Coupez le courant à la cuisinière pendant 5 minutes puir remettez le courant. Si le code d'erreur réapparaît, faites un appel au service après-vente.
Les grilles du four glissent difficilement	• Les grilles nickelées (le cas échéant) ont été nettoyées par autonettoyage.	• Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles. N'utilisez pas Pam® ni d'autres lubrifiants en aérosol.
« Probe » s'affiche (modèles à convection)	• Il s'agit d'un rappel qui vous demande d'entrer une température de sonde après avoir connecté la sonde.	• Tapez une température pour la sonde.
L'affichage est éteint.	• Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. • L'horloge est au mode de blocage.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voyez *Fonctions spéciales du four.*
L'affichage clignote.	• Panne de courant.	• Réglez l'horloge de nouveau.
Impossible de faire afficher « SF ».	• Vous n'appuyez pas correctement sur les touches du four.	• Vous devez appuyer simultanément sur **BAKE** et **BROIL HI/LO** et les tenir enfoncées pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	• Panne de courant ou surtension.	• Réglez l'horloge de nouveau. Si le four était en usage, vous devez le réinitialiser en appuyant sur **CLEAR/OFF,** réglant l'horloge et rétablissant toute fonction de cuisson.

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Causes possibles	Solutions
Odeur de brûlé ou d'huile provenant des évents	• Cela est normal quand le four est neuf et disparaît avec le temps.	• Afin d'accélérer le processus, faites un autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez *Autonettoyage du four.*
Forte odeur	• Une odeur provenant de l'isolant autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	• Il s'agit d'une situation temporaire.
Bruit du ventilateur (modèles à convection)	• Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête automatiquement.	• Cela est normal. Le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction se termine ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas (modèles à convection)	• La température de préchauffage n'est pas encore atteinte.	• Le ventilateur se met automatiquement en marche une fois la température de préchauffage atteinte.
Le tiroir ne glisse pas bien ou traîne	• Le tiroir est mal aligné. • Le tiroir est surchargé ou la charge n'est pas équilibrée.	• Ouvrez et refermez le tiroir complètement. Voyez *Soin et entretien.* • Allégez la charge. Redistribuez le contenu du tiroir.
Le tiroir chauff-plat ne fonctionne pas	• Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. • Le four est au mode d'autonettoyage. • Les commandes sont mal réglées.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Attendez que l'autonettoyage prenne fin et que le four refroidisse. • Voyez *Tiroir chauffe-plat électrique.*
Condensation excessive dans le tiroir	• Liquide dans le tiroir. • Aliments non couverts. • Température trop élevée.	• Nettoyez le liquide. • Couvrez les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. • Réduisez la température.
Les aliments sèchent dans le bas du four ou le tiroir chauffe-plat	• Échappement d'humidité. • Le tiroir n'est pas complètement fermé.	• Couvrez les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. • Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

NOTES

LG ELECTRONICS, INC.
GARANTIE LIMITÉE DE LA CUISINIÈRE À GAZ LG – É.-U./CANADÁ

LG Electronics Inc. réparera ou remplacera votre produit, à son entière discrétion, s'il présente un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après à compter de la date d'achat originale. La présente garantie limitée est offerte uniquement à l'acheteur initial du produit.

PÉRIODE DE GARANTIE :	**PRESTATION DE SERVICE :**
MAIN-D'OEUVRE : Un an à compter de la date d'achat initial **PIÈCES : Un an** à compter de la date d'achat initial **CE QUI EST COUVERT :** **Toute pièce** de la cuisinière qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant que la présente **garantie complète d'un an** est en vigueur, LG fournira aussi **gratuitement** la main-d'oeuvre et le service sur place pour remplacer la pièce défectueuse.	**Service à domicile :** Veuillez conserver la facture datée du détaillant comme attestation de la date d'achat afin de prouver la validité de la garantie et remettez-en une copie au réparateur au moment où le service est fourni. Veuillez composer le **1-800-243-0000** et choisir l'option appropriée pour trouver le centre de service autorisé LG le plus près de chez vous. Ou visitez notre site Web au **www.lgservice.com.**

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. SI UNE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE D'AUCUN DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE, QUEL QU'IL SOIT, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES ATTRIBUABLE AU PRODUIT.
PUISQUE CERTAINS ÉTATS INTERDISENT DE LIMITER LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU D'EXCLURE LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, LES LIMITATIONS PRÉCITÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT :

1. Les visites d'un réparateur pour rectifier l'installation de votre appareil; vous montrer comment l'utiliser; remplacer des fusibles du coffret à fusibles de la maison; rectifier le câblage électrique de la maison ou remplacer les ampoules électriques facilement accessibles de la cuisinière.
2. Les réparations, si votre appareil ne sert pas à l'utilisation normale qu'en ferait un ménage unifamilial.
3. La collecte et la livraison. Votre appareil est conçu pour être réparable à domicile.
4. Les dommages attribuables à un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive, un incendie, une inondation, une mauvaise installation, une catastrophe naturelle, ou à l'utilisation de produits non approuvés par LG Corporation.
5. Les réparations de pièces ou de systèmes imputables à des modifications non autorisées de l'appareil.
6. Le remplacement de pièces ou les coûts de main-d'oeuvre des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis.
7. Tous les coûts de main-d'oeuvre engagés pendant la période de garantie limitée.

Pour USA:

La présente garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent des produits achetés pour une utilisation à domicile aux États-Unis. En Alaska, la garantie exclut les frais d'expédition et les visites d'un réparateur.
Puisque certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou consécutifs, cette exclusion ou limitation pourrait ne pas s'appliquer. La présente garantie vous confère des droits légaux particuliers, et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État à un autre. Pour connaître vos droits légaux, consultez le bureau de la protection des consommateurs de votre localité ou État, ou le bureau du procureur général de votre État.

Pour CANADA:

Cette garantie est offerte à l'acheteur original et à tout propriétaire subséquent des produits achetés pour l'usage ménager au Canada. Certaines provinces ne permettent pas la limite de durée d'une garantie implicite ou l'exclusion des dommages indirects ou accessoires; il se peut donc que les limites ou les exclusions ci-haut ne s'appliquent pas dans votre cas. Cette garantie vous accorde des droits particuliers et peut vous accorder d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

CENTRES D'ASSISTANCE A L'USAGER

Pour USA	**Pour communiquer avec LG Electronics par courrier :**	LG Customer Interactive Center P. O. Box 240007 201 James Record Road Huntsville, Alabama 35824 ATTN: CIC
Pour CANADA	**Pour obtenir de l'aide concernant le produit ou un service après-vente :**	Composez le 1-888-LG-CANADA (542-2623) Appuyez sur la touche appropriée du menu et ayez à votre disposition, les numéros de modèle et de série du produit et votre code postal.
	Pour rejoindre le centre de service agréé le plus près :	Accédez à notre site Web : http://www.ca.lge.com (option de service) ou composez le 1-888-LG-CANADA (542-2623) Appuyez sur la touche appropriée du menu et ayez à votre disposition, les numéros de modèle et de série du produit et votre code postal.

P/No. MFL33029601 • 49-85115 • 222D1090P001
Printed in Mexico / Impreso en México